



Terrine de foies de volaille à l'ancienne
ou
Autour de l'asperge, œuf de chez Fol'Oeuf
ou
Tartare de veau à l'oriental (+3€)
ou
Foie gras de canard, pain d'épices maison
au miel de chez « Debruyne » (+4€)

Agneau du Limousin (+3€)
ou
Pomme de ris de veau braisée (+5€)
ou
Dos de cabillaud, sauce pesto, légumes de saison
ou
Râble de lapin, cuisson basse température,
moutarde de Charroux

Chocolat Sarrasin
ou
Paris Brest
ou
Pommes bio caramélisées
ou
Vacherin

Menu Tradition (entrée, plat, fromage ou dessert) : 30€

Menu Tradition (entrée, plat, fromage et dessert) : 33€

Menu Enfant jusqu'à 10 ans : 12€ plat-Dessert

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCAISE

Tous nos plats sont faits maison, exceptées nos glaces

Prix nets- service compris





LES ENTREES

Terrine de foies de volaille à l'ancienne	12€
Autour de l'asperge, œuf de chez Fol'œuf	12€
Tartare de veau à l'oriental	16€
Foie gras de canard, pain d'épices maison au miel de chez « Debruyne »	18€

LES PLATS

Agneau du Limousin	24€
Pomme de ris de veau braisée	30€
Râble de lapin, moutarde de Charroux	16€
Dos de cabillaud, sauce pesto, légumes de saison	18€

Tous nos plats sont servis avec des légumes de saison.

<u>L'assiette de trois fromages affinés</u>	8€
--	----

LES DESSERTS

Chocolat Sarrasin	7€
Paris Brest	7€
Pommes bio caramélisées	7€
Vacherin	7€

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCAISE

Tous nos plats sont faits maison, exceptées nos glaces

Prix nets- service compris

