

MENU À 18.50 EUROS

SALADE PAYSANNE
OU
TERRINE DE CANARD AU RATAFIA
OU
QUICHE AU LANGRES

CUISSE DE POULET SAUCE FORESTIÈRE
OU
RÔTI DE PORC À LA MOUTARDE

FROMAGE

TARTE

BOISSON EN SUS : CAFÉ ET QUART DE VIN ROUGE OU ROSÉ 2.50€ PAR PERSONNE

MENU À 16€ SANS LE FROMAGE

MENU À 24,50 EUROS

BRICK DE CHÈVRE SUR MÉLI MÉLO DE SALADE
OU
SALADE TIÈDE DE GÉSIIERS CONFITS
OU
CHAUSSON FEUILLETÉ AU CHAOURCE

TRUITE MEUNIÈRE
OU
RÔTI DE VEAU BOULANGÈRE
OU
JAMBON BRAISÉ AU RATAFIA DE CHAMPAGNE

FROMAGE

FRAMBOISIER OU GÂTEAU AU CHOCOLAT

BOISSONS EN SUS : CAFÉ ET QUART DE VIN ROUGE OU ROSÉ 2.50€ PAR PERSONNE

MENU DU TERROIR À 29.50 EUROS*

APÉRITIF DE BIENVENUE
KIR CASSIS

SALADE DE LANGRES CHAUD ET JAMBON CRU
OU
SALADE PÉRIGOURDINE
OU
TERRINE EN CROÛTE

PINTADE AU RATAFIA DE CHAMPAGNE
OU
PAVÉ DE SAUMON AU BEURRE BLANC
OU
MAGRET DE CANARD AU POIVRE

ASSIETTE DE FROMAGES RÉGIONAUX

SORBET AU MARC DE CHAMPAGNE
OU
FRAMBOISIER
OU
GÂTEAU AU CHOCOLAT

*CAFÉ ET UN QUART DE VIN ROUGE PAR PERSONNE