



Menu enfant

jusqu'à 12 ans

"La Villette"

(Affluent de l'Huisne)

Prix à la carte

Un verre de jus de pomme

Pâté de lapin ou Tartine de tomates

3.50 €

Pavé de bœuf avec des pommes dauphine
ou Poisson à la crème

6.00 €

6.00 €

1 boule de glace ou mousse au chocolat

3.50 €

10.70 Euros (entrée, plat et dessert)

8,50 Euros (entrée et plat ou plat et dessert)

Nos plats sont « faits maison » et sont élaborés sur place
à partir de produits bruts*

*et dans un souci de travailler au mieux les produits du terroir,
ils sont essentiellement labellisés "Orne Terroir"*

*à l'exception des glaces et sorbets, certains fonds, le pain et la pâte feuilleté

Les escargots proviennent des Escargots de Béa à St Julien sur Sarthe

Le porc, la crème, le beurre, le fromage blanc et les yaourts
proviennent du GAEC de l'Étoile à Courgeon

Les fromages "Petit Percheron" et "Piloise" proviennent
de chez M.Ronfard au Pin la Garenne

Les pâtes, le quinoa, les petits pois et les lentillons proviennent de la Patte Jeanjean

Le Carrouges provient du GAEC Mercier à Saint-Sauveur de Carrouges

Le cidre, le Pommeau, le pétillant de pommes et le Pom'Pom
proviennent de la maison Ferré à Comblot

Le jus de pomme provient de chez M. et Mme CHARON à Rémalard

Le Vieux Calvados provient de la Cave de Viellissement du Perche

La bière artisanale provient de la Brasserie La Vertueuse
des Ateliers Buguet à La Chapelle Montligeon

Nos viandes sont d'Origine France et/ou Normande

Prix nets

excepté l'agneau Nouvelle Zélande