

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 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 GÉSISERS CONFITS

OU

CHAUSSON FEUILLETÉ AU CHAOURCE

TRUITE MEUNIÈRE

OU

RÔTI DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE

OU

JAMBON BRAISÉ AU RATAFIA DE CHAMPAGNE

FROMAGE

FRAMBOISIER OU GÂTEAU AU CHOCOLAT

BOISSONS EN SUS : CAFÉ ET QUART DE VIN ROUGE 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

FRAMBOISIER
OU
GÂTEAU AU CHOCOLAT

*CAFÉ ET UN QUART DE VIN ROUGE PAR PERSONNE