

Menu à 21.50 €

La petite salade de chèvre chaud au miel et romarin
et ses petits lardons

Le dos de colin sur sa sauce armoricaine
Et son riz basmati

Ou

Le gratin aux deux pommes et bûche de chèvre
(pomme de terre et pomme fruit)
accompagné de salade verte

Le dessert au choix
Ou le fromage

Menu à 25.50 €

Le pâté de campagne aromatisé au cognac
et son toast de pain de campagne

Ou

La timbale de crudités aux saveurs méridionales
et ses anneaux de
calamars marinés

La langue de bœuf, sauce au Madère et champignons

Ou

Le tajine de poulet au citrons confits

Les plats sont servis avec les garnitures du moment

Le dessert au choix
Ou le fromage

Menu à 29.50 €

Les moules gratinées à la provençale

Ou

La douzaine d'escargots au beurre d'escargots

Le magret de canard à l'infusée d'épices douces aux cranberries

Ou

L'andouillette en crépinette sauce au Porto rouge

Ou

Le hachis parmentier de cerf en sauce bourguignonne

Les plats sont servis avec les garnitures du moment

Le fromage blanc à la crème

Ou

L'assiette de deux fromages

Le dessert au choix

Menu à 33.90 €

Le foie gras de canard poêlé sur son toast de pain de campagne
Et ses petites pommes flambées
(supplément 4.00 €)

Ou

Le saumon fumé par nos soins mariné au baies roses

Ou

Les cuisses de grenouille persillées à l'ancienne

Le pavé de boeuf Charolais, sauce vigneronne aux aromates

Ou

Les ris de veau braisés aux cèpes émincés
(supplément 3.00 €)

Ou

La queue de lotte au parfum de tomate confite, sauce pistou

Les plats sont servis avec les garnitures du moment

Le fromage blanc à la crème

Ou

L'assiette de deux fromages

Le dessert au choix

Les desserts

Les desserts chauds :

Le moelleux au chocolat et sa crème anglaise

Le gratin d'amandine poire-chocolat fondant

Le crumble aux pommes et fruits rouges

Le soufflé gratiné au citron et framboise

Les desserts froids :

Le tiramisu de chocolat blanc aux fraises (selon saison)

La coupe de fruits fraîcheur
et son jus de Pineau des Charentes à la menthe et au basilic
(pastèque et melon, variété selon arrivage et maturité du fruit)

Les desserts glacés :

Le gâteau glacé au mascarpone, coeur de fraise

Le nuage d'ananas et son coulis

Le gâteau glacé crunchy (café, caramel beurre salé, spéculoos)

Menu enfant à 11.00 € (jusqu'à 11 ans)

Les boulettes de viande gratinées
Garniture du moment

Le dessert à choisir sur la carte comme les grands

La carte

Les entrées:

Le foie gras de canard poêlé sur son toast de pain de campagne et ses petites pommes flambées	18.90 €
La douzaine d'escargots au beurre d'escargots	15.60 €
Le saumon mariné aux baies roses	16.90 €
Les cuisses de grenouilles persillées à l'ancienne	14.50 €
Les moules farcies gratinées à la provençale	13.90 €

Les plats:

Le magret de canard à l'infusée d'épices douces aux cranberries	23.50 €
L'andouillette en crépinette sauce au Porto rouge	23.70 €
Le pavé de boeuf charolais sauce vigneronne aux aromates	24.90 €
Le hachis parmentier de cerf, sauce bourguignonne	23.70 €
Les ris de veau braisés aux cèpes émincés	26.90 €
La queue de lotte au parfum de tomate confite, sauce pistou	24.90 €
Tous nos plats sont accompagnés des garnitures du moment, en fonction de la saison Supplément garniture	4.00 €

Les fromages:

Le fromage blanc à la crème	5.50 €
L'assiette de deux fromages, salade verte et confiture de mûre maison	6.90 €

Les desserts:

Dessert au choix	8.50 €
------------------	--------