

Menu à 20 € TTC



Kir vin blanc (supplément 2 €)



Entrées

Terrine maison et pickles de légumes

OU

Velouté de champignons des caves, crème aigrelette
et noisettes



Plats

Filet de volaille, gratin de pommes de terre, poêlée de légumes de saison,
Bouillon crémé

OU

Poisson selon arrivage, gratin de pommes de terre, poêlée de légumes de saison,
Sauce vin blanc



Assiette de fromages et salade (supplément 4€)



Desserts

Tarte tatin, crème épaisse

OU

Fondant au chocolat



Café

Le verre de vin local (blanc, rouge, rosé) (supplément de 3€ par personne)



Menu à 40€ TTC



Kir vin blanc (supplément 2 €)
Kir pétillant (supplément 4 €)
Cocktail maison (supplément 7 €)



Entrées

Foie gras au naturel et son accompagnement

OU

Terrine de Saint Jacques, sauce corail



Plats

Pièce de veau, Pomme Anna, poêlée de champignons, sauce aux champignons des bois

OU

Pavé de maigre, mijoté de haricots coco, crème au lard

OU

Assiette végétarienne de la carte du moment



Assiette de fromages et salade (supplément de 4€)



Desserts

Mont blanc marrons et cassis

OU

Carré gourmand mangue et vanille



Café

Menu à 27 € TTC



- Kir vin blanc (supplément 2 €)
- Kir pétillant (supplément 4 €)
- Cocktail maison (supplément 7 €)



Entrées

Terrine maison et pickles de légumes

OU

Rillettes de saumon aux aromates



Plats

Estouffade de bœuf au chinon, pommes vapeurs

OU

Dos de lieu noir, mousseline de patate douce, sauce aux saveurs Thaï

OU

Assiette végétarienne de la carte du moment



Assiette de fromages et salade (supplément de 4€)



Desserts

Tarte tatin, crème épaisse

OU

Fondant au chocolat



Café