



## *Le Menu du moment à 25 €*

*Ce menu est servi seulement le soir, le week-end et les jours fériés.*

*Nous vous le proposons également à 27 € avec le fromage de La Maison.*

*(Si vous le souhaitez, sur réservation seulement, vous pouvez demander un menu spécial, pour une occasion particulière) 😊*

*Afin de vous garantir la fraîcheur optimum de nos plats, depuis plus de 4 années, nous vous proposons notre menu unique. Nous nous attachons à le faire évoluer toutes les semaines.*

*Nous avons également d'autres suggestions sur les tableaux.*

*Cette semaine nous vous proposons :*

*Salade campagnarde, gésiers, lardons, jambon cru de pays au vinaigre de framboise*

*Ou*

*Rillettes de poissons au saumon fumé, velouté herbes au citron vert*

*\*\*\*\**

*Suprême de poulet farci, crème de poireaux et chips de lard*

*Ou*

*Pavé de cœur de rumsteck, sauce vin rouge de l'Entre Deux Mers*

*\*\*\*\**

*Nougat glacé, amandes et fruits confits, coulis d'orange*

*Ou*

*Petit gâteau marron-chocolat, anglaise au Grand Marnier*

<i>Entrée seule</i>	<i>11 €</i>	<i>Entrée, plat</i>	<i>21 €</i>
<i>Plat seul</i>	<i>18 €</i>	<i>Plat, dessert</i>	<i>21 €</i>
<i>Dessert seul</i>	<i>7 €</i>	<i>Entrée, dessert</i>	<i>18 €</i>

*Pour un plat direct chaud, compter environ 15 minutes de préparation*

*Les plats sont « Faits Maison » élaborés à partir de produits bruts.*