



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, pendant les deux mois d'hiver, 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 :

Terrine de pot au feu de bœuf au foie gras, salade croquante aux céréales

Ou

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

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

Ou

Tournedos de magret de canard aux morilles et légumes d'hiver

Profiteroles à la vanille, chantilly, chocolat, cacahuètes caramélisées

Ou

Fondant au chocolat, coulis de fruits exotiques

<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.