

## *Menu déjeuner à 30 €*

*(servi uniquement le midi en semaine hors week-end et jours fériés)*

*Entrée / plat OU Plat / dessert*

## *Menu Terroir à 39 € (midi et soir)*

*Entrée, plat, dessert*

\*\*\*\*\*

*Saumon fumé par nos soins, Epeautre et petits pois, Crème de raifort*

*OU*

*Tête de veau cuite au cidre puis pressée avec quelques herbes, Gribiche*

\*\*\*

*Thonine marinée au balsamique et cuite à la plancha, Fèves du potager en condiments*

*OU*

*Magret de canard de Chalandray, Conchiglioni farcis aux légumes, Jus à l'échalote*

\*\*\*

*Dacquoise aux amandes, Crèmeux caramel, Praliné popcorn et glace vanille*

*OU*

*Gourmandise aux fraises, Sorbet citron-basilic, Opaline croquante*

\*\*\*\*\*

### *Supplément fromage :*

*Assiette de fromages Bio de la ferme Gaborit : 5 €*

*OU*

*Plateau de fromages : 12 €*

*Prix net- Service compris (T.V.A. : 10 %)*