

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

Fondant aux champignons et herbes potagères

OU

Œuf mollet frit, Crème de panais aux noisettes, Chips de jambon Serrano

*Tournedos de merlu en tapenade, Fondue d'endives,
Petit épeautre, Beurre à l'orange*

OU

Civet de sanglier au Chinon, Comptée de chou rouge braisé et pommes

Paris-Brest de notre enfance, Sauce cacao, Crème glacée à la vanille Bourbon

OU

Ananas rôti au miel, Biscuit noix de coco, Crème glacée rhum-raisin

Supplément fromage :

Assiette de fromages (tomme de vache et fleur de chèvre Bio de la ferme Gaborit) : 5 €

OU

Plateau de fromages : 12 €

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