

Menu Week-End



Changement de menu tous les week-ends selon
l'arrivage à composer par vos soins

Menu complet 35 euros

Entrée+ Plat+ Fromage+ Dessert

Formule 2 Plats (Plat + Dessert) 27 euros

Formule 2 Plats (Entrée + Plat) 30 euros

Grenouilles sur réservation Uniquement



Menu Semaine Midi



Formule complète 17€ le midi en semaine

Formule 2 plats 15€

Plat du Jour 13€



Entrée au choix

Plat au choix

Fromage

Dessert maison

M E N U

WEEKEND DU 24 Avril au 26 avril

E N T R E E

- Foie gras maison et ses légumes acidulés
 - Salade printanière asperges verte et jambon cru
 - Tartare de Dorade, grenade et avocat
-

P L A T

- Pavé de saumon sauce soja sésame, purée de pommes de terre maison et légumes de saison
- Pièce du Boucher (FR) Frites maison et salade
- Ribs laqués au barbecue et frites maison
- Grenouilles persillées et son accompagnement
sur réservation

F R O M A G E

- Assiette de Fromages sec
ou Faisselle de la ferme du Berthou

D E S S E R T A L A C A R T E

M E N U

WEEKEND DU 8 Mai au 17 Mai

E N T R E E

- Foie gras maison et ses légumes acidulés
 - Salade printanière asperges verte et jambon cru
 - Tartare de Saumon, mangue et avocat
-

P L A T

- Pavé de Thon mi-cuit sauce soja sésame, purée de pommes de terre maison et légumes de saison
- Pièce du Boucher (FR) Frites maison et salade
- Foie de veau persillé et sa purée de pommes de terre maison ,légumes de saison
- Grenouilles persillées et son accompagnement sur réservation

F R O M A G E

- Assiette de Fromages sec ou Faisselle de la ferme du Berthou

D E S S E R T A L A C A R T E