

Menu Terroir *31.90 € (dont 2€ de boisson) midi et soir

Entrée + plat + dessert (une boisson comprise) et un café

(1 verre de vin vdp 14cl de notre cuvée ou 1 bière 25cl ou cidre 25cl pression ou 1 Eau minérale 50cl
ou Ice Tea ou Orangina ou Coca cola 33cl

Boisson remplacée par un produit sur la carte des vins -2.00€

Ou à *23.90 € (dont 2 € de boisson) uniquement le Midi

Entrée + plat Ou plat + dessert (une boisson comprise) et un café

(1 verre de vin vdp 14cl de notre cuvée ou 1 bière 25cl ou cidre 25cl pression ou 1 Eau minérale 50cl
ou Ice Tea ou Orangina ou Coca cola 33cl

Entrée du moment ou

Crème de parmesan et son œuf parfait ou

Mousseline de saumon aux herbes, son coulis de crevettes grises ou

Terrine de gibier de saison au poivre vert, pruneaux marinés au cognac ou

Cassiolette de boudin blanc à la compote de pommes, crème d'ail gratinée

Le Plat du moment ou

Végétarien : Blanquette de légumes d'antan au cumin ou

Joues de porc au cidre, écrasé de pommes de terre au beurre frais ou

Mitonnée de sanglier aux baies de cassis, poêlée de petits légumes ou

Dos de lieu noir en croute de chorizo, riz basmati ou

Le poisson du moment selon la pêche ou

Andouillette croustillante, sauce aux deux moutardes, frites maison ou

Merlan de bœuf split 6.00 €, gratin de pommes de terre et curé nantais ou

Les tartares coupés au couteau (bœuf ou saumon) frites maison ou

Carpaccio de rôti de bœuf, parmesan, pignons de pin, huile provençale

Nos glaces élaborées par le glacier des alpes (3 boules) ou

L'assortiment de fromages ou le fromage blanc au coulis de fruits rouges ou

Le dessert du moment ou le café douceur ou

Tranchée du Périgord et sa boule de glace vanille aux éclats de noix ou

Ananas poché aux épices, boule de glace mangue ou

Tiramisu aux deux citronS et Limoncello ou

Cookies aux cacahuètes caramélisées et son crémeux au chocolat