

CARTE

Pour commencer

- **Rouelles de poireaux fondant**, Vinaigrette à l'huile de noix, noix torréfiées 5,50€
- **½ pied de cochon tiède ravigote*** (vinaigrette, cerfeuil, oignons, estragon, capres,) 5,50€
 - **Terrine* de Lapin aux noisettes** 8,50€
 - **Poêlée de petits gris (6 escargots)**, Crème de persillade 8,50€
 - **Bisque de langoustines** "maison" croutons frits, 9,50€

Les plats

- **L'assiette végétarienne** 17,50€
Choux fleurs rôti* à la sauce soja, Butternut grillé, carottes aux sésames,
Chou Pak choï, œuf poché*, Kasha (sarrasin grillé), coriandre fraîche
- **Le filet de maquereau** 17,50€
Grillé à la flamme mi-cuit, à la Thaïlandaise, wok de légumes (julienne de légumes, pates chinoise, champignons noir, coriandre)
- **L'andouillette à la Vouvryonne** 20,50€
Grillée, sauce au vin oignons et lard, frites "maison"
- **L'onglet de bœuf "Charolais"** 22,50€
Échalote fondante en chemise, Crème d'échalotes*, Frites*
- **Tajine d'agneau aux pruneaux et amandes torréfiées** 23,50€
Céleri, carottes, navet, potimarron, pois chiche, coriandre fraîche

Pour finir

- **Assiette de fromages** de chèvre de chez Sandrine Champion 8,50€
- **glaces "artisanales"** aux choix 2 boules (nougat-chocolat-caramel-ananas) 6,50€
 - **Brioche* façon pain perdu**, caramel* beurre salé 7,50€
- **Sablé Breton* aux pommes caramélisées**, Crème mascarpone* à la fève de tonka 8,50€
- **mi-cuit* au chocolat 72% de cacao**, cœur coulant (8 mn de cuisson) 8,50€

*maison, comme l'essentiel de notre carte



Pour des raisons de qualité gustative nous ne cuisons pas nos viandes de bœuf au-delà de "A POINT"

Nos frites sont cuites à la graisse de canard, pour plus de saveur

Menu p'tit gastronome 3 services de 5 à 12 ans : 16,50€

Aux choix sur notre carte, en portion réduite, (ou séparément) Entrée 4€-plat 11€-dessert 4€

Toutes nos viandes (Bovines, Porcines, Ovines, et volailles)

Son Origine FRANCE