

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

Salade César du bistrot ou

Rillettes aux deux saumons et baies roses, coulis à l'ail des ours ou

Terrine de joues de bœuf au piment d'Espelette ou

Œufs au plat au chorizo grillé et sa crème ou

Asperges de Dizocourt, sabayon au curry madras splt 5.00 €

Le Plat du moment ou

Végétarien : Lasagnes d'Epinards frais et ricotta ou

Filet mignon de porc en crouste d'herbes jus à l'ail noir, pleurotes ou

Langue de veau sauce tartare, pommes de terre à l'anglaise ou

Filet de dorade rôtie, chou rouge râpé en vinaigrette ou

Brandade de morue gratinée et sa gelée de tomates au basilic ou

Andouillette croustillante au petit Chablis et ses frites maison ou

Bavette de bœuf splt 6.00 €, à la plancha, beurre maitre d'hôtel, ail des ours 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 notre artisan maître glacier (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

Nage de fruits frais à la citronnelle ou

Blanc manger à la pistache ou

Moelleux au chocolat, crème anglaise au praliné