

Menu Solange

« Repas canailles »

17€ / personne

Apéritif maison, vin de la barrique

Soupe paysanne au lard

Pâté du dernier goret en bocaux

Oeuf mimosa & crudités

~

◆ Poulet chasseur

ou

◆ Daube de bœuf

ou

◆ Rôti de cochon

Légumes

du moment

~

Fromage fermier

~

Gâteaux au pommes & compote

~

Café bouillotte & goutte à Albert

Menu Chaumière

« Cuisine à la cheminée »

23€ / personne

Soupe au pot de légumes

Pâté maison « cornichons »

Oeuf en meurette

~

◆ Pintade à la broche

ou

◆ Poulet à la broche

ou

◆ Cochon à la broche

Mojettes &

pommes de terre

au diable

~

Fromage frais aux fines herbes

~

Soufflé au Grand Marnier

~

Pineau, vin rouge, café & goutte

Menu Bourgeois

28€ / personne

Nappage tissu & Argenterie

Amuse bouche

~

Velouté de potimarron & châtaigne au chorizo

~

Oeufs brouillés aux truffes de Thoiry

~

*Médaille de poule, jus corsé au pineau
purée fine au beurre de Pamplie*

~

Fromage de collection

~

Moelleux au chocolat sauce aux quatre épices

~

Café & goutte offert

Menu des Fritiés

41€ / personne

Amuse bouche

~

Velouté de topinambour à la truffe

~

Risotto à la truffe & œuf parfait

~

Grenadin de veau cuit au sautoir

Carotte glacé, chapelure de truffe

Purée fine truffé

~

Coulommiers truffé

~

Soufflé chocolat coulis truffé

Mignardises

~

Mappage tissu & Argenterie