***Voici quelques
exemples de plats pour
vous permettre de vous
faire une idée de la
cuisine proposée, qui
varie suivant la saison
et l'inspiration du
chef !***

Les entrées :

- Cabécou du Périgord toasté au miel
- Brick de camembert rôti
- Assiette marine (anchois marinés doux et saumon fumé)
- Salade de magret fumé et noix
- Bruschetta (Jambon de Serrano, Mozzarella)
- Boudin de viande Petit Galabard

Les plats (accompagnés de légumes cuisinés et gratin dauphinois, ou riz créole, ou pommes de terre persillées...)

- Rougail Saucisse à la saucisse de Toulouse
- Sauté de porc au caramel
- Cuisse de pintade rôtie aux pruneaux
- Brochette de cœurs de canard (IGP Sud-Ouest) persillés
- Brochette de bœuf aux épices douces
- Filet de merlu sauce tomate-basilic
- Grosses crevettes roses à la provençale

Les desserts :

- Cheesecake aux Spéculoos version crème brûlée
- Moelleux au chocolat
- Tarte tatin
- Et plein d'autres pâtisseries maison...
- Assiette de fromage (Comté, Tome des Bauges, Sainte Maure...)

Le Midi

Entrée-Plat-Dessert à 20 €

Entrée-Plat ou Plat-Dessert à 17,50 €

Plat : 13,50 €

Le Soir

Entrée-Plat-Dessert à 25 €

Entrée-Plat ou Plat-Dessert à 20 €

Menu Enfant (Plat enfant et dessert du menu au choix): 10 €

Grandes salades à 13,50 €

La Fermière :

Cabécou du Périgord toasté au miel, jambon Serrano, noix, salade, crudités (pois chiches au cumin, tomates au basilic, bâtonnets de carotte au citron...) légumes cuisinés, pommes de terre.

L'Océane :

Anchois marinés doux, saumon fumé, salade, crudités, légumes cuisinés, pommes de terre.