

Menu détente 17€

Terrine de campagne maison.

Ou

Salade de l'école buissonnière.

Salade, tomates, oignons, fromage, concombres, croutons, poulet rôti.

Ou

Tarte normande à l'andouille.

Matelote de poissons et ses légumes de saisons

Ou

Suprême de poulet à la crème de romarin, frites.

Ou

Navarin d'agneau à la tomate, pâtes fraîches.

Assiette du fromager.

Ou

Dessert de votre choix (voir carte des desserts)

A commander en début de repas.

Nos menus sont servis au plus tard jusqu'à 21 heures.

Tout changement sera compté en supplément.

Menu plaisir 28€

Terrine de foie gras de canard maison.

Ou

Blinis de saumon fumé maison, crème de ciboulette.

Ou

Salade périgourdine.

Ballottine de poissons au crabe et coulis de poivrons.

Ou

Pavé de bœuf grillé et sa ratatouille niçoise.

Ou

Rognons de veau forestier pommes grenailles à la fleur de sel.

Assiette du fromager.

Ou

Faiselle aux herbes.

Dessert de votre choix (voir carte des desserts)

A commander en début de repas.

Nos menus sont servis au plus tard jusqu'à 21 heures.

Tout changement sera compté en supplément.

La relache du midi 12€

Entrée

Salade composée (selon arrivage) Ou Assiette de charcuterie
Ou Aumônière de camembert sur lit de salade

Plats

Plat du jour Ou Escalope à la crème Ou Escalope grillée Ou
Pièce du boucher (selon arrivage)

Desserts

Fromage blanc au coulis de framboises Ou Assiette de fromages
Ou Glace 2 boules ou tarte aux pommes.

1/4 de (cidre ou vin) ou café.

Le rapido du midi 10€

Une entrée un plat aux choix

Ou

Un plat un dessert au choix

Plat du jour 8 €

***Menus bénéficiant de la baisse de la TVA**

Servit uniquement le midi hors week-end et jours fériés.

Menu cheyapan 6.50€

Uniquement

Au moins de

12 Ans.

Pizza enfant (reine ou marquerite)

Ou

Steak haché à la crème, frites

Ou

Jambon pâtes.

Glace (2 boules) vanille, fraise, chocolat, pistache

Ou

Fromage blanc

Tout changement sera compté en supplément.