

Entrée

- Le pot de rilette de poisson 5€50*
Terrine de veau aux fruits secs 6€50
Salade, pomme de terre, pommes, lardons, camembert pané 6€50
Velouté de potimarron et fin croutons 5€00
Cocotte de moules au chorizo 6€00
Foie gras au piment d'Espelette, gelée de fruit 12€50

Cuit à la rôtissoire (V.O.F)

- Côte de cochon fumé pour 2 personnes 24€00*
Piece de faux-filet maturée de race normande rôti, 18€50
1/2 filet de canard mariné au poivre de Madagascar 15€50
Suprême de Pintade fermier au colombo 13€50
Travers de cochon laquée en brochette, 14€50

En cuisine

- Filet de poisson et curry de légumes, 16€50*
Filet de poule et légumes mijoté, façon poule au pot 15€50

Au jardin

- Grande salade 14€00*
(Feuille de saison, pomme de terre, pommes, lardons et camembert pané)
Curry de légumes 13€00
Assiette frite, purée d'automne 5€00

Nos plats à la rôtissoire et en cuisine sont accompagnés de frites, purée d'automne et

Sauce camembert

Assiette de fromage du coin 5€50

Carte des desserts 5€00

Menu d'automne 22€50

Le pot de rillettes de poisson

Suprême de pintade fermier au colombo

Où

Roti de maquereau, tomates et paprika

Dessert au choix

Formule rôtissoire 32€50 par personne

Pour 2 personnes minimum

Foie gras, gelée de fruits

Belle pièce de viande à partager cuite au tournebroche

Assiette de fromage du coin (sup 4€00)

Un ananas rôti à la rôtissoire et glace vanille

Prix net TVA10% Service Compris

Demandez nous la liste des allergènes