

## *Les Entrées :*

*10.00 euros*

*Cassolette d'escargots de Guilaine, jambon cru et crème de roquette*  
*Entrée découverte*

*Pressé de légumes confits, quenelle de chèvre au basilic et olive noires*

*Salade gourmande de céréales, gravlax truite de Ludovic*

## *Les Plats :*

*19.50 euros*

*Grande assiette de légumes selon le marché*

*Le poisson selon la pêche du moment*

*Épaule d'agneau crousti-fondante, jus dattes et citron*

*Plat découverte*

*Pièce du boucher de chez Christelle, sauce pinot noir et balsamique*

## *Les Fromages :*

*5.50 euros*

*Le vrai fromage blanc de Johann*

*Assiette de « chez Mélanie et Vincent »*

## *Les Desserts :*

*6.50 euros*

*Délice au chocolat et vierge de fruits frais*

*Comme une tarte aux fraises*

*Paulova aux fruits de saison, crème légère à la vanille Norohy*

*Dessert découverte*

*« La gourmandise, ce n'est pas de manger trop, c'est  
de prendre du plaisir à manger.»*

*Michel Onfray*

*Engagés dans une démarche de transparence et de qualité nous proposons une cuisine  
régionale*

*et créative, élaborée sur place à partir des produits frais choisis avec soin pour leur  
authenticité, leur fraîcheur et leurs saveurs chez les nombreux producteurs locaux*



### Menu 36.00 €

Entrée, plat, fromage et dessert  
à composer vous même dans la carte  
selon votre goût

### Menu 32.00 €

Entrée, plat, fromage ou dessert  
à composer vous même dans la carte  
selon votre goût

### Menu du jour : 14.00 €

Entrée, plat fromage et dessert et café  
Pas de changement possible  
Sauf soir, samedi, dimanche et fériés

### L'assiette du Terroir : 20.00 €, sauf dimanche

Crabax de truite sur salade  
Pièce de bœuf, crapiaux de pomme de terre  
Fromage de chèvre de chez Mélanie  
(Le tout servi en même temps sur la même assiette)  
(Sans changement possible)

### Menu enfant : 8.00 €

(Jusqu'à 12 ans)

Crudités du moment ou charcuterie  
Steak, pomme de terre  
Fromage blanc ou Glace

### Menu P'tiots Gourmands

Nous proposons aux enfants ou aux petits  
appétits de découvrir les plats de la carte  
servis en demi-portion à demi-tarif

### Les Quatre heures traditionnelles : 13.00 €

Jambon de Pays, Rosette, Terrine  
Omelette (lardons, champignons ou herbes) ou les œufs au lard du Rémi  
Fromage blanc à la crème

(Service à partir de 19h00)

Merci de nous préciser vos éventuelles allergies