

Menu EXpress

21 euros

Velouté de roquette et son oeuf poché bio copeaux de
jambon de Bayonne

Ravioli au caillé de brebis

Mousse au chocolat noir

Menu Enfant

14 euros

(jusqu'à 12 ans)

Filet de Poisson

Ou

Pièce de viande

Mousse au chocolat

ET Sirop à l'eau

Tous nos produits sont issus des circuits courts et élaborés dans
notre cuisine .

Menu Terroir.

28 euros

Terrine de pot au feu et sa sauce grand-mère .

OU

Lapereau en gelée à l'ail noir et son poire confite au jus de veau .

OU

Galantine de canard en basse température .

Confit de canard et son gratin dauphinois .

OU

Quenelle de volaille fermière .

OU

Tête de veau fermière ravigote.

OU

Cervelle d'agneau meunière (selon arrivage)

Sélection de fromages affinées.

OU

Mousse au chocolat noir .

OU

Tarte tatin et sa glace

Tous nos produits sont issus des circuits courts et élaborés dans
notre cuisine .

Menu Gourmand

32 euros

Terrine de lapereau et sa poires confites .

OU

Saucisson brioché

OU

Salade périgourdine .

Balottine de magret de canard

OU

Lièvre à la royale (jusqu'à mi-décembre)

OU

Blanquette de joue de lotte bretonne.

OU

Foie de veau fermier

Sélection de fromages affinées.

OU

Crème brûlée à la violette .

OU

Tarte tatin et sa glace .

OU

Fondant au chocolat cubain à la fève de tonka et sa glace

Tous nos produits sont issus des circuits courts et élaborés dans notre cuisine .

Menu Dégustation

38 euros

St Jacques à la nage au géranium rosa .

Ou

Foie gras au cacao et spéculos au torchons

OU

Saumon fumé bio maison

Ou

Salade périgourdine

veau sous la mère en terre -mer

Ou

Filet de boeuf charolais sauce morilles.

OU

Marmite de maigre et haddock

OU

Tourte au ris de veau et cèpes et sa crème de porto

Sélection de fromages affinées. (supplément 5 euros)

OU

Crème brûlée à la violette.

OU

Nougat glacé .

Ou

Tarte tatin et sa glace .

OU

Fondant au chocolat cubain à la fève de tonka .

Ou

Profiteroles au chocolat .

Tous nos produits sont issus des circuits courts et élaborés dans notre cuisine .

Menu gastronomique 55 euros

Saint-germain

1 verre de vin .

1 entrée au choix dans le menu à 38 euros

1 plat au choix dans le menu à 38 euros

Trou normand

Sélection de fromages affinés.

1 dessert au choix dans le menu à 38 euros.

1 café

Tous nos produits sont issus des circuits courts et élaborés dans notre cuisine .

Menu végétarienne .
30 euros.

Nougat de chèvre .

Omelette bio .

Plateau de fromages

Dessert aux choix

Tous nos produits sont issus des circuits courts et élaborés dans
notre cuisine .

À LA CARTE

Entrées

Terrine de lapereau et sa poire confite.	12 euros
Terrine de pot eau feu	12 euros
Foie gras au torchon	18 euros
St Jacques à la nage	18 euros

Plats

Entrecôte mâturée	20 euros
Filet de boeuf mâturé	22 euros
Marmite de la mer	20 euros
Côte de boeuf 500 gr (1 pers)	24 euros
Côte de boeuf 1 kg (2 pers)	48 euros

Fromages et Desserts

Sélection de fromages	6 euros
Dessert maison	8 euros

Ferme les Bruyères oeuf plein air , porc , veau.

Ferme Dufraïsse beurre , lait , fromages.

Chèvrerie Bordas fromages.

Stéphane Turbeau boeuf charolais , veau

Le clos des Sureaux légumes , fruits .

Tous nos produits sont maison et à base de produits brutes.

Soyeux de l'environnement nous trions et recyclons nos déchets .