

Menu "Bistrot"

Vendredi 17 Novembre 2017

Entrée + Plat / Plat + Dessert 17€90

Entrée + Plat + Dessert 20€90

Chipirons frits aux piments d'espelette

sauce tartare légère

Gratin de coquillettes au parmesan et œuf mollet

Velouté chaud de potimarron, chantilly de champignons

Jerrine de gibier poils et plumes, oignons rouges confits

colvert, faisan et sanglier

Plats

Bourguignon de Boeuf

Suprême de Volaille Fermier

pommes grenailles et champignons de Paris

Lasagne de légumes à la crème de parmesan

tomate, épinards et blettes

Pavé de Julienne en croûte d'herbe

Fondu de courgette aux herbes

Desserts

Crème caramel au beurre salé

Fromage de brebis, pâte de coing

Mousse au chocolat, tuile croustillante

Crumble pomme et coing, quenelle de crème fraîche



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Carte bancaire à partir de 15€.

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition.



Vins au Verre

Blancs AOC	12cl
<i>Val de Loire, Sauvignon 2015</i>	3.00
<i>IGP Côtes de Gascogne 2016</i>	3.20
<i>Domaine de Joy, l'Esprit</i>	
<i>Bordeaux, Cadillac, moelleux 2014</i>	4.50
<i>Crémant de Loire l'Extra par Langlois</i>	5.50
<i>Val de Loire, Pouilly - Fumé 2016</i>	6.00
<i>Bourgogne, Chablis vieilles vignes (A&B) 2015</i>	7.80

Vins au Verre

Rouges AOC	12cl
<i>Val de Loire, Gamay 2015</i>	3.00
<i>Bordeaux 2013</i>	3.50
<i>Languedoc, Malepère 2014</i>	4.90
<i>Rhône, Crozes-Hermitage 2015</i>	5.50
<i>Bordeaux, Saint-Emilion 2014</i>	5.50



Rosés AOC

<i>IGP Méditerranée</i>	3.20
-------------------------	------

<i>Champagne Henri Abelé Brut</i>	9.50
-----------------------------------	------

Vins en Pichets

	25cl	50cl
<i>Jouraine aoc sauvignon, blanc</i>	4.60	7.70
<i>IGP Méditerranée, rosé</i>	4.60	7.70
<i>Jouraine aoc gamay, rouge</i>	4.60	7.70
<i>Bordeaux aoc 2013, rouge</i>	6.90	9.20

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.
Prix nets en euros, taxes et service compris.