

Menu

16€

Feuilletée jambon ou chèvre chaud
accompagné de sa salade verte

ou

Assiette de charcuterie maison



Bourguignon

ou

Blanquette de veau

ou

Rôti de porc sauce forestière

ou

Coq au vin

ou

Langue de bœuf sauce madère



Gratin de pommes de terre



Fromage sec



Tartes aux fruits



Prix sans service, n'hésitez pas à nous contacter.

Menu

21€

Médailлон de saumon

ou

Terrine de Saint-Jacques et sa macédoine de légumes

ou

Assiette gourmande : gésiers de volaille, magrets de canard,
salade, tomate, croustons frottés à l'ail



Jambon sauce madère

Accompagné de son gratin maison et tomate provençale

ou

Veau Marengo

Accompagné de son gratin maison et tomate provençale



Fromages de Vanessa (blanc ou sec)



Assiette Fantaisie selon la saison

Prix sans service, n'hésitez pas à nous contacter.



Menu

37€

Kir crème de cassis et Amuse-bouches



Foie gras maison

ou

Assiette périgourdine : foie gras, magrets fumés,
gésiers confits, salade, tomate, vinaigrette



Cassolette de sandre sauce champagne
Riz safrané et son fleuron



Trou Normand : gnole, sorbet poire

ou

Trou des Forêts : crème fraise des bois, sorbet fraise

ou

Le citronné : vodka, sorbet citron



Noix de veau sauce forestière
Accompagné de son gratin maison et tomate surprise

ou

Suprême de pintade sauce morille
Accompagné de son gratin maison et soufflé de légumes



Fromages de Vanessa (blanc ou sec)



Assiette gourmande

Prix sans service, n'hésitez pas à nous contacter.



Menu

41€

Apéritif (2 par personne) :

Kir royal accompagné de ses Amuse-bouches



Foie gras maison, accompagnement de saison

ou

Cassolette de Saint Jacques, légumes d'hiver, riz safrané et son fleuron



Trou Normand : gnole, sorbet poire

ou

Trou des Forêts : crème fraise des bois, sorbet fraise

ou

Le citronné : vodka, sorbet citron



Magret de canard minute aux cèpes

ou

Filet de bœuf au foie gras
Soufflé de potimarron, gratin maison



Fromages de Vanessa (blanc ou sec)



Assiette gourmande : entremet fruits rouges, entremet mangue, macaron chocolat



Prix sans service, n'hésitez pas à nous contacter.

Menu Tripes

19,5€

Assiette de charcuterie



Pied de cochon



Tripes
Pomme de terre vapeur



Fromages de Vanessa



Tartes



Menu Tripes

14,5€

Assiette de charcuterie



Tripes
Pomme de terre vapeur



Fromages de Vanessa



Menu Enfant

12€

Assiette de charcuterie



Nuggets de poulet
Gratin ou pomme dauphine



Dessert



Cartes des vins

Vin blanc (Monbazillac)



Vin blanc sec (Viognier)



Vin rosé



Vin rouge (Bordeaux)
Vin rouge (Côtes du Rhône)



Champagne



Aperitif

Boisson (2 choix pour 8 euros) :
Punch - Vin blanc - Kir - Bière
(Jus d'orange et Coca compris)



- 🌿 Pizza - 32 € (100 pièces)
- 🌿 Quiche - 32 € (100 pièces)
- 🌿 Verrine de foie gras - 2,20 € /pièce
- 🌿 Verrine de saumon - 2,20 € / pièce
- 🌿 Plateau de charcuterie : copeaux jambon cru, coppa Craponnaise, saucisson sec, cubes de terrine maison - 2,80 €/ pièce
- 🌿 Mini bouchée (Saint-Jacques, escargot, ris de veau) - 1,90 €/ pièce
- 🌿 Pain hérisson (crêpes fourrées) - 32 €
- 🌿 Pain surprise - 35 €
- 🌿 Toasts panachés - 0,70 €/ pièce

