

*Exemple de menu.
Change toutes les semaines*

Menu l'oie blanche

1 entrée, 1 plat, 1 dessert 34€

1 entrée, 2 plats, 1 dessert 43€

1 entrée, 1 plat 28€

1 plat, 1 dessert 24€



Entrée 11€

Terrine de foie gras de canard challandais, compoté de coings confits et brochette de pain suédois toasté à l'huile de sésame torréfié, caramel de betterave rouge

Craquant de noix de st jacques et filet de vieille sautés, brunoise de légumes et coulis de poivrons doux

Plat 19€

Dos de cabillaud rôti sur peau, flan de betternut aux algues marines, beurre de chinon rouge

Filet de bœuf charolais V.B.F sauté, jus corsé aux saveurs de sous-bois

*Entrecôte V.B.F race normande env. 300g grillée, sauce aux champignons forestiers **sup 5€50***

Fromage 6€50 ou la carte des douceurs 7€50

Aumônière croustillante de fourme d'Ambert aux pommes, jeune mesclun aux graines torréfiées

Assiette fromagère sur lit de salade verte

Crottin fermier rôti sur toast et salade verte à l'huile de noix



A partir de 6 personnes, choisir dans le même menu

A partir de 15 personnes, menu identique pour l'ensemble des convives