

ENTRÉES

CROUSTILLANT DE FROMAGE DE CHÈVRE ♣ 14,5
Miel, noix et salade verte (végétarien)

SALADE LANDAISE 15,5
Manchon de canard confit, magret fumé, salade verte

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON 13
Pickles, toast de pain de campagne

FOIE GRAS MAISON 16
Toast grillé, chutney, salade verte

TARTARE DE SAUMON AUX NOTES EXOTIQUES 16
Crèmeux de chèvre citron vert, noisettes torréfiées pulvérisées et sésame Yuzu

PLATS

FILET DE ROUGET, JUS DE CRUSTACÉS 18
Mousseline de légumes, légumes du moment rôtis

CARRÉ DE PORC FERMIER, JUS DE CUISSON FUMÉ 15
Pomme de terre nouvelles rôties aux herbes

SUPRÊME DE POULET RÉDUCTION JUS DE CARCASSE AUX CHAMPIGNONS 16,5
Pomme de terre nouvelles rôties aux herbes

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS 16
Coupé au couteau, assaisonné par nos soins, pommes de terre nouvelles rôties aux herbes, salade verte

LA TABLE DU MARAÎCHER ET SON JUS VÉGÉTAL ♣ 15,5
Selon le marché

CÔTÉ GRILL

ENTRECÔTE GRILLÉE PRIX SELON LA SÉLECTION
Beurre parfumé à l'os à moelle, pommes de terre nouvelles rôties aux herbes

BURGER MAISON 17
Steak haché façon bouchère, Tomme de Savoie, pain artisanal, saucisse de Morteau, sauce maison, pommes de terre nouvelles rôties aux herbes

VEGGIE BURGER ♣ 16,5
Steak végétal, Tomme de Savoie, pain artisanal, sauce maison, pommes de terre nouvelles rôties aux herbes

Supplément garniture 3,5

MENU DE LA GRANGE

30 €

Croustillant de fromage de chèvre
OU
Salade landaise
OU
Terrine de campagne maison
Plat à la carte
Dessert à la carte

MENU DU LAC

34 €

Tartare de saumon aux notes exotiques
OU
Foie gras maison
Plat à la carte
Dessert à la carte

♣ Végétarien

MENU ENFANT
12 €

BLANC DE POULET À LA CRÈME INFUSÉE AU THYM OU
Pommes de terre nouvelles rôties aux herbes

FILET DE POISSON DU MOMENT
Pommes de terre nouvelles rôties aux herbes

BOISSON
Sirop à l'eau
DESSERT
Glace au choix

-12 ANS