

Le plat : 16€

Plat + dessert : 19€

Entrée + plat : 21€

1 entrée + plat + dessert : 23€ (sélection vins 19€).

2 entrées + plat + dessert : 30€ (sélection vins 24€).

3 entrées + plat + dessert : 37€ (sélection vins 29€).

Le menu à 37€ est accepté jusqu'à 20h30 le week end et
20h la semaine.

Entrées froides

- Terrine de chevreuil aux fruits secs et chocolat.
- Déclinaison de foie gras (sucette pistache abricot, crème brûlée, terrine, mousse, poêlée sur lit de salade aux noix). (+6€)

Entrées chaudes

- Filet de perdrix, potiron, légumes racines, 3 poivres gratin de filet de limande aux crevettes grises. (+2€)
- St Jacques aux girolles. (+5€)
- Croquettes aux lardons, oignon, fromage.

Plats

- Filet de marcassin Grand-veneur à l'orange. (+3€)
- Suprême de pintade, mousseline de volaille aux figues, sauce foie gras, baies d'airelles. (+3€)
- Filet de lieu noir à l'émincé de poireau et saumon fumé.
- Grenadin de veau au miel de nos ruche, lavande, romarin. (+3€)
- Aiguillette de bœuf aux cèpes.
- Cannelloni aux scampis, épinard, mozzarella, gratinée au Grana Panado.

Accompagnements : frites, pommes grenailles, pâtes fraîches, croquettes, gratin dauphinois (+1,5€).

Desserts

- La classique Dame Blanche.
- Gratin d'agrumes (orange, pamplemousse rose).
- Pancake, confit de fruit rouge, glace vanille.
- Sorbet aux poires hesbignonne, eau de vie de poire. (+4€)
- Panna cotta aux marrons, caramel beurre salé. (+2€)
- Trio fromages de notre province. (+2€)