

MENU CAMPAGNARD 32€

CREME DE CHAMPIGNONS ET CROÛTONS AU BEURRE NOISETTE
ou SALADE DE L'AUBERGE
ou TERRINE DE CERF AU PORTO, CONFITURE D'OIGNONS

TÊTE DE VEAU ET SES LEGUMES
ou SUPREME DE POULET AU CIDRE et accompagnement
ou GRENOUILLES A LA PERSILLADE et accompagnement

CARTE DES DESSERTS

MENU DES GRANDS JOURS

46€ entrée, plat, dessert ou 58€ entrée, 2 plats, dessert

DUO POISSONS FUMES, BRUNOISE DE LEGUMES
ou FEUILLETE D'ESCARGOTS

QUEUES DE GAMBAS, RISOTTO CITRONNE

MAGRET DE CANARD RÔTI AU ROMARIN
ou PAVE DE CERF AUX CHÂ TAIGNES

CARTE DES DESSERTS

FROMAGE AU CHOIX + 3€
(faisselle à la crème ou plateau de fromages affinés)

jusqu'à 10 ans **MENU PETIT FERMIER 9€** sans entrée **11€** avec entrée

SALADE, ŒUF, CHARCUTERIES ou THON
POISSON MEUNIÈRE ou FILET DE VOLAILLE A LA CREME
FROMAGE ou GLACE 2boules

Prix net TTC service compris

LA CARTE

LES ENTREES

CREME DE CHAMPIGNONS, CROÛTONS au BEURRE NOISETTE
TATIN D'ENDIVE aux NOIX ET BEAUFORT et CREMEUX DE JAMBON
TERRINE DE CERF au PORTO et RAISINS, CONFITURE D'OIGNONS
SALADE DE L'AUBERGE
FEUILLETE D'ESCARGOTS
DUO DE POISSONS FUMES saumon cabillaud , BRUNOISE DE LEGUMES

LES PLATS

SUPRÊME DE POULET AU CIDRE
TÊTE DE VEAU ET SES LEGUMES
QUEEVES DE GAMBAS ET RISOTTO CITRONNE
TRUITE ENTIERE AUX AMANDES
SAUTE DE CERF A LA BIÈRE
BAVETTE AU ROQUEFORT
DOS DE CABILLAUD SAUCE AU CHORIZO
GRENOUILLES A LA PERSILLADE
GRENOUILLES A LA CREME D'AIL
MAGRET DE CANARD RÔTI AU ROMARIN
PAVE DE CERF AUX CHÂTAIGNES