

Menus de saison :

Nos menus du soir sont végétariens sauf sur demande.



Printemps : mi-Mars à Juin

Entrées :

Terrine de légumes de saison,
sauce à l'ail des ours

Ou

Rillettes de porc maison,
salade à l'huile de noisette.

Plats :

Jarret de boeuf de salers à la milanaise,
gratin de crozets aux champignons.

Ou

Poulet sauté au gingembre et feuille de
citron

basmati aux petits légumes.

Desserts :

Crème brûlée à l'absinthe

Ou

Cheesecake passion



Automne : mi-Septembre à Octobre

Entrées :

Soupe de courges butternut et châtaigne
Ou

Crumble de légumes de saison,
au romarin

Plats :

Porc braisé au cidre

gratin de pomme de terre aux champignons et
petits légumes

Ou

Fidueà de la Bergerie
(paella aux petites pâtes, poulet et chorizo)

Desserts :

Crumble aux pommes et aux figues

Ou

Panna cotta vanille, caramel au beurre salé

29€TTC/personne

Supplément forfait
boisson*



Été : Juillet à mi-Septembre

Entrée :

Tarte aux légumes d'été et parmesan
Ou

Gaspacho andalou à la mozzarella.

Plats :

Rôti de bœuf froid,
sauce gribiche pommes au four à la crème
ciboulette et légumes rôtis

Ou

Poulet fermier estragon,
légumes de saison.

Dessert :

Verrine aux deux chocolats

Ou

Salade de fruits de saison.



Hiver : Novembre à début Mars

Entrée :

Velouté de potimarron,
au lard croustillant
Ou

Tarte à l'oignon et au cantal.

Plats :

Pot au feu de salers
Ou

Poulet farci aux pommes et châtaignes,
légumes rôtis et pommes de terre sautées.

Dessert :

Crumble pommes-poire-amandes
Ou

Panna cotta aux châtaignes et spéculos.

*7€/personne : 2 verres de vins + eau gazeuse + café

2€/personne : eau gazeuse

1.50€/personne : Café