

Menu de Mère en Fille (depuis 3 générations)

boissons non comprises

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert = 26.00 €

Entrée + Plat + Fromage + Dessert = 29.00 €

Entrée + Plat : 22.00 €

Menu enfant : 13.00 € (moins de 12 ans): saucisson + un plat au choix sur le menu entre Mère et Fille + un yaourt ou 2 boules de glaces maison

Assortiment de charcuterie

(Jambon cru d'Auvergne , saucisson de chez Puzzi,
terrinerie et caillette maison)

ou

Salade aux AOP lentilles vertes du Puy, oeuf parfait de
Marc

ou

Cuisse de canard confite par nos soins

ou

Croustillant de boudin noir maison aux pommes

ou

Tête de veau sauce gribiche

ou

Assiette de 4 fromages de nos régions ou Yaourt maison

ou

Dessert maison au choix

Toutes nos viandes sont Françaises, porc, boeuf, veau, canard



En cas
d'allergies ou de
formule
végétarienne
merci de nous
prévenir à la
réservation.
Nous ne faisons
pas de formule
Végan.

Menu Champêtre

boissons non comprises

Entrée + plat + dessert = 33.00 €

Entrée + Plat + fromage + dessert = 36.00 €

Entrée + plat : 28.00 €

Foie gras de canard maison et ses toasts(+5€)

ou

Saumon frais mariné au romarin façon Gravelax

ou

Poêlée de cèpes en persillade

ou

Gâteau de brochet à la noix de saint Jacques
et son coulis d'écrevisses

ou

Demi magret de canard comme on l'aime

ou

Tête de veau sauce gribiche

ou

Assiette de 4 fromages de nos régions ou Yaourt maison

ou

Dessert maison au choix

Tout est fait Maison même les glaces.

Pour les personnes en séjour court, soirée étape ou deux nuits d'hôtel en demi pension, vous pouvez choisir dans nos menus entrée plat dessert. Soit Menu de Mère en Fille, ou Menu Champêtre (+7€). Pour les séjours pouvant aller jusqu'à 7 nuits d'hôtel, un menu différent vous est proposé quotidiennement.