

MENU

Entrées

FOIE GRAS À LA TRUFFE

CONFITURE DE FIGUE ET TOASTS
DE PAIN BRIOCHÉ 14,50€

SALADE ITALIENNE

JAMBON DE PARME, POIVRON
MARINÉ, PARMESAN & TOMATE
SÉCHÉE 7,80€

ASSIETTE DE CHARCUTERIE

PRODUITS LOCAUX (ANDOUILLE DE
VIRE, SAUCISSON À L'AIL, RILLETTE &
TERRINE DE CAMPAGNE) 7,50€

SALADE DE MAGRET SÉCHÉ

(FAIT MAISON) FROMAGE DE
CHÈVRE FRAIS "CABRICHO" BIO 8,40€

TOURTE FEUILLETÉE DE SAUMON

AUX POIREAUX ET PIMENT FUMÉ DE
LA VÉRA 7,80€

Plats

FAUX FILET DE BOEUF

SIMMENTAL 19,80€
SAUCE POIVRE OU ROQUEFORT

SUPRÊME DE POULET

AU CIDRE ET LARD FUMÉ 14,20€

CIVET DE SANGLIER

FAÇON L'ÉTAPE EN FORÊT 17,00€

PAVE DE SAUMON

BEURRE BLANC À LA TRUFFE 16,50€

DOS DE CABILLAUD

RÔTI AU FOUR, CRÈME DE
CREVETTES 17,50€

Pizza

PARMA 15,00€

Tomate, Mozza, Roquette,
Jambon de Parme & Parmesan.

FOREST 15,00€

Mascarpone à la truffe, Mozza,
Champignon, , & Lard fumé

FARIO 15,00€

Mascarpone, Mozza, Truite fumé
& Aneth.

CABRICHO 15,00€

Tomate, Mozza, Champignon,
Jambon blanc & "Cabrichou"
frais bio.

Assiette de Fromage

CAMEMBERT AOP, LIVAROT AOP 6,80€
CHÈVRE AFFINÉ CABRICHO BIO

Menu Enfant

BOISSON + PLAT + DESSERT 12,00€

Desserts

CRÈME BRULÉE DU MOMENT 5,90€

BROWNIE CHAUD, CRÈME ANGLAISE
FRAMBOIS ET SA GLACE 6,90€

TARTE PAYSANNE TRADITION 5,90€

MOUSSE DE CHÂTAIGNE,
GLACE MARRON 5,20€