

MENU DU CHEF 28,90 €

ENTRÉE/PLAT : 22,90 €

PLAT/DESSERT : 21,90 €

ENTRÉES

Velouté de butternut aux gambas, coco, citron vert et noix de cajou

OU

Terrine de campagne maison, toast de pain, mesclun

ooo

PLATS

Retour de pêche accompagné de ses légumes de saison

OU

Joue de boeuf confite à la bière, langouille et frites maison

ooo

DESSERTS

Crème caramélisée

OU

Crumble pomme poire

oooooooooooooooooooooooooooooooooooo

LE CANAILLOU : 12,00 €



1 boisson

ooo

Cheeseburger frites OU Galette jambon fromage

ooo

Glace OU crêpe

oooooooooooooooooooooooooooooooooooo

Les compositions du menu ne peuvent être modifiées

Notre pain est réalisé maison avec la farine du moulin de la Bicane

NOTRE CARTE

NOS ENTRÉES

Foie gras de canard aux épices douces cuit au torchon,
confit d'oignons, toasts de pain maison...**16€**

OU

Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade,
mousseline de persil tubéreux au beurre noisette et agrumes...**14€**

OU

Cassolette de poulpe au chorizo, topinambours, salsifis et choux de Bruxelles...**16€**

.....

NOS PLATS

Noix de Saint-Jacques rôties, sauce champagne et petits légumes de saison...**29€**

OU

Magret de canard à l'orange, miel et épices, déclinaison de carottes...**25€**

OU

Filet de cerf, poêlée de champignons, châtaignes, pommes grenailles
et sauce canaille à l'estragon et échalotte...**29€**

OU

Burger Canaille...19,90€

Bun's, steak haché de bœuf 150g, tomme BG de la Ferme Lait Près Verts,
tomate, oignon rouge confit, langouille, laitue

.....

NOS DESSERTS

Notre version de la tarte citron meringuée...**9€**

OU

Fondue exotique au chocolat...**11€**

OU

Assiette de fromages de la ferme Lait Près Verts...**12€**

OU

°Les gourmands : assortiment de 3 minis desserts accompagné :

Café/thé...**12€** / Coupe de crémant...**16€** / Digestif (2cl)...**19€**

OU

°Composez votre vacherin trois parfums...**10€**

VANILLE, CAMEL BEURRE SALÉ, CHOCOLAT, CAFÉ, RHUM RAISIN, CITRON, FRAISE,
FRAMBOISE, BANANE CACAO, MANGUE, GINGEMBRE, MENTHE CHOCOLAT, SARRASIN,
AMANDE, TIRAMISU, ORANGE COGNAC, PINA COLADA, CHOUCHOU