



Le menu

Entrée / Plat / Dessert 35€
(Supplément fromage 7€)

- Œuf mayonnaise à l'ail des ours
ou
Rillettes de poisson, herbes fraîches
- Arancinis crémeux, coulis de tomates
ou
Filet de volaille, sauce blanquette
- Panna cotta, Coulis de fruits frais
ou
Mousse au chocolat, chouchoux

Pour les enfants
menu à 15€ (-12 ans)

PLATS

Filet de poulet fermier
ou
Arancinis

DESSERTS

Glace fraise
ou
vanille
ou
Cookie au cacao

Pour commencer

- Pâté en croûte de la " Ferme de la Sente aux ânes " 12
Chutney de pommes au balsamique / Pickles
- Gaspacho de tomates rôties 12
Concombres marinés au sésame noir / Crème fraîche aux herbes
- Rillettes de poisson 10
Herbes fraîches / Oignons frits
- Les Oeufs mayo 9
Mayonnaise à l'ail des ours / Graines de tournesol / Salade



Ensuite...

- Filet de volaille 24
Sauce blanquette, Légumes racines
- Retour de pêche de Yoann Bertholo 24
Meunière / Beurre blanc / Fondue de poireaux
- Tatin d'oignons 23
Chèvre frais / Noix / Miel / Salade
- La Maxi côtes de cochon de La Ferme de la Sente aux Ânes Solo/Duo 29/55
Pommes de terre grenailles / Sauce blanquette



Terminer en douceur

- Les fromages Normands 9
Sélectionnés par Corentin Miserey
- Pavlova aux fraises 9
Mousse vanille / Sorbet
- Mousse au chocolat 8
Caramel crémeux / Chouchoux cacahuètes
- Crumble aux pommes 9
Cannelle / Glace vanille



	12cl	50cl
Demazet, les demazettes, Côte du Rhône	7	21
Chartreux Rosé, Pays du Gard	7	21
Chartreux, Chardonnay, Pays du Gard	7	21

Demazet, les demazettes, Côte du Rhône
Cépages : Carignan / Cinsault / Grenache
Style : Belles notes fruitées et gourmandes

Chartreux Rosé, Pays du Gard
Cépages : Syrah / Grenache Blanc / Roussanne.
Style : Arômes fins et fruités

Chartreux, Chardonnay, Pays du Gard
Cépages : 100% Chardonnay. Style : Fleurs
blanches et sec

Le Chef

