



PLAT MIJOTÉ

AUTOMNE/HIVER 2025-2026

Toutes nos garnitures sont modulables selon vos envies

Tartiflette traditionnelle (reblochon fermier) ou Normande (Livarot fermier) & salade verte

15 €/personne

Mont d'or & Assortiment de charcuteries, pommes de terre, salade verte .

18 €/personne

Pintade fermière farcie aux champignons, sauce suprême & polenta crémeuse ou écrasé de pommes de terre

18 €/personne

Joue de boeuf confite au vin rouge & pommes de terre grenailles rôties à l'ail noir ou gratin dauphinois.

22 €/personne

**Le pain n'est pas inclus,
supplément 0,50€/personne**

Chez nous, la cuisine est une affaire de passion et de patience. Chaque plat mijoté que nous préparons raconte une histoire de saveurs, de traditions et de générosité. Des recettes riches, authentiques et réconfortantes.

Blanquette de veau à l'ancienne & son riz pilaf

22 €/personne

Cocotte de la mer à la bisque de homard, poisson et fruits de mer du marché & son riz vénéré

24 €/personne

Épaule d'agneau braisée aux épices douces, cuisson 7h & son écrasé de pommes de terre, herbes fraîches

25 €/personne

Tout est fait maison, nous mettons un point d'honneur à travailler avec des produits frais, sélectionnés pour leur qualité et leur goût. Nos viandes sont d'origine Française, nos produits proviennent de producteurs locaux dès que possible.

Lors des événements avec service, nous proposons deux options : un dressage à l'assiette pour une présentation soignée, ou des plats à partager en centre de table, pour une ambiance chaleureuse et conviviale.