



PLAT MIJOTÉ

PRINTEMPS / ÉTÉ - 2026

Toutes nos garnitures sont modulables selon vos envies

Suprême de volaille fermière du pays d'auge, sauce cidre, légumes glacés & écrasé de pommes de terre

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

Assortiment de pains
supplément 1€/personne

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.

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.

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

