



PLAT MIJOTÉ

AUTOMNE/HIVER 2026-2027

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

15 €/personne

Suprême de volaille fermière, sauce au cidre / sauce suprême (foie gras) & écrasé de pommes de terre

19 €/personne

Pintade fermière farcie aux champignons, sauce suprême & polenta crémeuse ou pommes de terre grenailles rôties à l'ail noir

20 €/personne

Blanquette de veau à l'ancienne & riz pilaf

22 €/personne

Joue de boeuf confite au vin rouge & feuilles à feuilles de pommes de terre

24 €/personne

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

24 €/personne

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

26 €/personne

Pain : supplément 1 €/personne

**Toutes nos garnitures sont modulables selon vos envies
et tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison.**



Lors des événements avec service, nous proposons deux options :

 **Dressage à l'assiette pour une présentation soignée,**

 **Plat à partager en centre de table, pour une ambiance chaleureuse et conviviale.**

