



## Menu champêtre 26.90 €

Apéritif



Croustillant de chèvre frais au miel,  
mesclun de salade

Ou

Terrine de campagne maison  
au vin rouge et foie de volaille.



Travers de porc grillé, sauce yakitori

Ou

Filet de lieu meunière, compotée d'olives.



Fromage blanc fermier ou plateau de fromages secs.



Assiette gourmande ou Gâteau

Café et vin compris



## Menu Moissons 32 €

Apéritif



Assiette de foie gras maison, magret de canard fumé,  
gelée d'orange à la cannelle et mesclun de salade

Ou

Médaille de saumon fumé farci,  
mayonnaise aux fines herbes.



Cuisses de grenouilles persillées

Ou

Pièce du boucher\* grillée, crème au bleu

Ou

Brochette de rouget barbet, sauce homardine.



Fromage blanc fermier ou plateau de fromages secs.



Assiette gourmande ou Gâteau

Café et vin compris

M



## Les menus de groupes



minimum 20 personnes

Capacité : 80 personnes maximum

Réservation : 04 74 26 66 41

prévoir 15 jours à l'avance

**Nos menus de groupes :**

Apéritif : kir cassis ou cocktail sans alcool

Repas

Vin : 1 pichet 50cl de vin blanc + vin rouge pour 4 personnes.

Café.



Salle accessible aux personnes à mobilité réduite.



## Menu Les 2 Toques 39 €

Apéritif



**Assiette découverte des Moissons :**

Foie gras de canard mi-cuit maison,

Médaille de saumon farci,

Croustillant de chèvre frais au miel,

mesclun de salade.



Poêlée de gambas

Ou

Cuisses de grenouilles persillées.



Cuisse de canard confite et son jus

Ou

Brochette de rouget barbet, sauce homardine

Ou

Sélection du boucher\*, crème aux morilles.



Fromage blanc fermier ou plateau de fromages secs.



Assiette gourmande ou Gâteau

Café et vin compris



## Menu spécial\*

marcheur de MEYS 17.90 €

\* servi uniquement en semaine le midi

du mardi au vendredi

Kir ou jus de fruit



Terrine de campagne maison  
au vin rouge et foie de volaille.



Cuisse de poulet,

crème de moutarde à l'ancienne



Fromage blanc fermier ou plateau de fromages secs.



Assiette gourmande.

Café et vin compris

