

# Les Menus

## Menu champêtre 20.80 €

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.



Dessert maison au choix.

## Menu Moissons 26 €

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.



Dessert maison au choix.

## Menu Les 2 Toques 33.20 €

### Assiette découverte des Moissons :

Foie gras de canard mi-cuit maison,  
Médaille de saumon farci,  
Croustillant de chèvre frais au miel.



Poêlée de gambas flambées au pastis

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.



Dessert maison au choix.

Nos plats sont servis avec une garniture et un plat de gratin dauphinois.

\* origine FRANCE et UE.

## Menu Virée des Monts 30 €

Composez vous même votre repas  
en choisissant dans nos 3 menus :

Champêtre, Moissons, les 2 Toques.

1 entrée au choix



1 plat au choix



Fromage blanc fermier ou  
plateau de fromages secs



Dessert maison