

# Les Menus

## Menu champêtre 19.80 €

Salade Bressane  
(foies de volailles au vinaigre de framboise,  
gésiers confits, mesclun de salade)

Ou

Gratinée de moules à l'amande.



Noix de joue de porc confite à l'ancienne

Ou

Filet de cabillaud rôti à la fleur de sel,  
crème de courge.



Fromage blanc fermier ou plateau de fromages secs.



Dessert maison au choix.

## Menu Moissons 25 €

Salade Périgourdine  
(Foie gras de canard maison, magret de canard fumé,  
mesclun de salade, gésiers confits)

Ou

Gravelax de saumon fumé maison  
et risotto de Saint Jacques à la crème de whisky.



Cuisses de grenouilles persillées

Ou

Médailon de veau lardé façon Duroc

Ou

Filet de lieu jaune rôti, crème safranée.



Fromage blanc fermier ou plateau de fromages secs.



Dessert maison au choix.

## Menu Les 2 Toques 32.20 €

### Assiette découverte des Moissons :

Foie gras de canard mi cuit maison,  
Gravelax de saumon fumé maison,  
gratinée de moules à l'amande.



Poêlée de Saint Jacques et fruits de mer à la crème de whisky

Ou

Cuisses de grenouilles persillées.



Magret de canard fumé rôti, sauce à l'orange

Ou

Filet de lieu jaune rôti, crème safranée

Ou

Sélection du boucher\*, crème de 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 29 €

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