

*Bienvenue Chez Nous ! Cette semaine au menu :*

<b>Entrée/ Poisson/ Viande/ Fromage/ Dessert</b>	<b>50 €</b>
<b>Entrée/ Plat/ Dessert</b>	<b>30 €</b>
<b>Entrée/ Plat ou Plat/ Dessert</b>	<b>25 €</b>

**Mousse de Rouget**

SOCCA CROQUANTE ET ROUGET CONFIT À L'HUILE D'OLIVE DES BAUX  
OU

**Boudin blanc maison légèrement truffé**

CHANTERELLES, ROQUETTE ET POTIMARRON  
(CONTIENT LACTOSE, ŒUF)

...

**Dorade grise de Quiberon grillée**

POIS CASSÉS, CAROTTES, RAIFORT ET CIVET DES ARÊTES AU VIN  
ROUGE

(CONTIENT LACTOSE)

OU

**Paleron de Bœuf limousin confit**

CHOU-FLEUR ET POMME DE TERRE, CONDIMENT À L'HUÎTRE, ALGUES  
ET GROSEILLE

(CONTIENT LACTOSE)

...

**Sélection de la Fromagerie de Kérouzine**

OU

**Crêpe Suzette à la clémentine Corse**

GRANITÉ CLÉMENTINE-VERVEINE

(CONTIENT LACTOSE, GLUTEN, ŒUF)

OU

**Compression de coing et poire**

CRÉMEUX AUX NOIX DU PÉRIGORD ET GEL KUMQUAT

(CONTIENT LACTOSE, ŒUF, GLUTEN, FRUITS À COQUE)

ICI TOUT EST FAIT MAISON, MÊME LE PAIN, AU LEVAIN, AVEC DES  
FARINES BIOLOGIQUES DE LA FAMILLE CHARTIER ET SEL MARIN DE LA  
MAISON CHARTEAU.

LES LÉGUMES QUE NOUS SÉLECTIONNONS SONT CULTIVÉS EN LOCAL  
DANS LA MESURE DU POSSIBLE.

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE.

TOUTES NOS PRÉPARATIONS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES  
TRACES DES 14 ALLERGÈNES ALIMENTAIRES

PRIX TTC SERVICE COMPRIS