

Menu à 42 € :

1 entrée + le Trou Normand + 1 plat + 1 fromage + 1 dessert

Menu à 47 € :

1 entrée + 1 poisson + le Trou N + 1 viande + 1 fromage + 1 dessert

Menu à 47 € : *servi pour l'ensemble de la table*

A la carte : Entrée : 19 € — Plat : 25 € — Fromage / Dessert : 9 €

Menus servis de Vendredi à Dimanche midi & Jours fériés

Nos entrées ____

- Croustilles de boudin noir aux pommes , St Jacques poêlées , velouté de carottes au lait de coco.
- Feuilleté de ris de veau et volaille aux champignons , crème à l'ail , mesclun à l'huile de noix..
- Flan de poireaux et julienne de légumes , langoustine rôtie , moules et crevettes façon mouclade.
- Foie gras de canard maison , aux figues, chutney pommes/échalotes, brioche moelleuse .
 - * 2 Tranches servies au menu à 42 € --- avec : Supplément 4 €
 - * 1 Tranche servie au menu à 47 € --- avec : Supplément 2 €

Nous vous proposons du foie gras maison aux figues , à la vente à emporter , toute l'année , vendu au poids.

Après votre entrée le rituel bénéfique , le Fameux : « **Trou Normand** » Sorbet pomme/Calvados

Nos plats ____

- Filet de Sandre à l'Alsacienne , sauce au Riesling.
- Tournedos de bœuf poêlé , sauce crémeuse aux échalotes , assortiment de légumes .
- Fondant de pintadeau à la Normande , parmentier de vitelottes à la noisette .

Nos viandes sont d'origines françaises.

Nos fromages ____

Notre sélection de fromages affinés sur plateau .

Camembert et Pont l'Evêque chauds en brick , pommes et noix , salade.(Servi avec ou sans miel)

Un brin de gourmandise ____

- Sticks croustillants , poire , banane , et chocolat , amandes torréfiées , crème glacée à la Vanille Bourbon.
 - Assiette découverte de douceurs, selon la bonne humeur du pâtissier. (3 mignardises + 1 sorbet)
 - Tartelette aux pommes caramélisées , chantilly praliné aux noix .
- Glace ou sorbet.

En espérant vous faire partager un moment de plaisir gourmand au coeur du Perche.