



MENU FRAÎCHEUR

23 €

Apéritif : kir tranquille
Terrine de légumes et sa crème aigrette
Rôti d'échine de porc
sauce moutarde à l'ancienne
Duo de fromages sur lit de salade verte
Dessert (à choisir)*
Café et vin rouge compris

MENU SANGLIER

24 €

Salade aux noix et son duo de charcuteries
ou
Farandole de légumes
au saucisson sec de sanglier
Rôti de sanglier
sauce grand veneur
Duo de fromages sur lit de salade verte
Dessert (à choisir)*
Café et vin rouge compris

MENU GOURMAND

25,50 €

Trio de charcuteries
Civet de cerf forestier
Duo de fromages sur lit de salade verte
Dessert (à choisir)*
Café et vin rouge compris

MENU GASTRONOMIQUE

27,50 €

Assiette de 5 charcuteries
Rôti de sanglier sauce grand veneur
ou Civet de cerf forestier
ou Civet de sanglier à la bière
Duo de fromages sur lit de salade verte
Dessert (à choisir)*
Café et vin rouge compris

Toutes nos viandes sont accompagnées d'un assortiment du Chef

*Un dessert à choisir parmi les 3 propositions :

- Tarte tourangelle (pâte d'amande, pruneaux/abricots confits, meringue) et crème anglaise
- Moelleux à la noix de coco et crème anglaise
- Sorbet framboise arrosé de liqueur de framboise

Apéritif en supplément dans les menus Sanglier, Gourmand et Gastronomique

- Kir tranquille 2 €
- Vin d'Amour (vin cuit, miel, cannelle, gingembre, anis étoilée) 2,30 €

MENU ENFANT 12 €

Jus d'orange
Rillettes ou Saucisson sec
Steak haché de bœuf ou Émincé de volaille à la crème
Accompagnement : pâtes ou gratin dauphinois
Glace