



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 € (jusqu'à 12 ans)

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