



Formule
BUFFET

Entrée

+

Dessert

10,50
Euros

A volonté,
au buffet

À la

CARTE

- Plat de la Ferme (Le Midi, du Mardi au Vendredi).....10,00 €
- Côtes d'agneau grillées au feu de bois, sauce romarin13,50 €
- Fricassé de saumon, aux Fruits de mer sur fondue
de poireaux, sauce champagne12,00 €
- Andouillette (AAAAA) grillée au feu de bois,
sauce dijonnaise11,50 €
- Magret de canard, sauce poivre.....14,00 €
- Rumsteck grillé au feu de bois (220 gr)12,00 €
- Pavé d'autruche mariné et grillé au feu de bois
sauce romarin14,00 €
- Brochette de St Jacques, pommes et andouille de Vire,
sauce au cidre15,00 €
- Papillote de rouget et de lotte, sauce Champagne14,50 €
- Camembert cuit sur les braises et ses croutons, assortiment
de charcuteries et gratin dauphinois 15,00 €
- Suprême de pintade, sauce cidre..... 12,00€
- Entrecôte grillée au feu de bois..... 14,50€
- Une assiette d'entrées (au buffet) 5,00€
- Un dessert (au buffet)..... 4,50€

Entrée + plat + dessert
OU
plat + Dessert

11,50
Euros

Uniquement le Midi
Du Mardi au Vendredi

Entrée + plat + dessert

15,00
Euros

Formule

De la FERME

Une assiette d'entrées
au buffet

+

Plat de la ferme
(différent chaque jour)

+

Un dessert au buffet

+

Un café



Pour 2 personnes

37,00
Euros

NOUVEAU Côte de boeuf grillée au feu de bois

ATTENTION!
Au moins
20 minutes
De préparation

Nous vous proposons une Côte de Boeuf de plus de ..

« 1 kg » »

Avec des FRITES A VOLONTE,
une salade verte et une sauce au choix:
béarnaise, au poivre ou un beurre maître d'hôtel

Côte de boeuf : Origine France