

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 45 € : *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 ____

L'ardoise de canard : foie gras maison aux figues , crème brûlée au foie gras , burger au foie gras poêlé.
Tarte fine aux légumes confits , chèvre chaud et magret de canard fumé , mesclun à l'huile de noix.
Choux verts farcis aux escargots , lardons et champignons , crème d'ail

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

Nos plats ____

- Filets de Dorade , risotto aux légumes et velouté crémeux de petits pois .
- Gratin de crevettes, pétoncles et choux - fleur , sablé au Comté sésame et herbes de Provence .
- Tournedos de bœuf poêlé , assortiment de légumes , sauce au chorizo .
- Goûts du terroir du Perche , accompagnés d'une écrasée de pommes de terre aux herbes :
Pomme farcie au boudin noir , andouillette grillée ,et filet mignon de porc à la graine de moutarde .

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 ____

- Assiette découverte de douceurs, selon la bonne humeur du pâtissier. (3 mignardises + 1 sorbet)
 - Feuilleté Percheron et caramel de pommes , crème fraîche au Calvados.
 - Aumonière croustillante aux poires et chocolat coulant.
- Glace ou sorbet.

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