



## Menu Terroir

44€

(Entrée, plat fromage ou dessert)

*Exigeant sur la qualité des mets qu'il propose, Notre chef Jérôme Joubert privilégie les producteurs locaux et vous invite à les découvrir au fil de ce menu.*

### Les entrées :

A la carte

- Le clafoutis d'escargots et petits légumes au Chaource de la maison « Le Roux »  
Croquant de chou blanc aux noisettes 15.00€
- Les œufs fermiers en meurette dans la tradition 15.50€

### Les plats :

- Le filet de poulet fermier en croûte de moutardes,  
Risotto de Fregola Sarda, raisins secs et racines, sauce Poulette 20.50€
- Le saumon en duo, en darne snackée, en cromesquis aux épinards,  
Purée de patate douce et sésame, crémeux Ratafia 20.50€

### Les fromages :

- Plateau de fromages affinés (Supplément de 7.00€ au menu) 12.00€
- Faisselle de fromage blanc (supplément de 4.00€ au menu) 7.00€

### Les desserts :

- La crème brûlée à la vanille, brochette de pommes et poires confites,  
Crème glacée pomme verte et miel des « Ruchers Dosnon » 13.00€
- La tartelette du jour selon l'inspiration du moment,  
Sorbet et coulis 13.00€

### Pour les enfants jusqu'à 12 ans :

Menu petit Gourmand à 18.00€ : assortiment de crudités, steak haché maison, volaille fermière ou poisson, assortiment de glaces Maison + 1 boisson 25cl (jus de pomme, orange, sirop à l'eau ou limonade, coca-cola ou Orangina)

Menu du petit Gourmet à 29.00€ : le jambon persillé et foie gras, le magret de canard ou suggestion poisson, gâteau moelleux au chocolat et crème anglaise

