

Nos entrées :

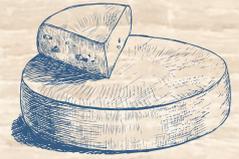


- Foie Gras mi-cuit / Chutney de fruit de saison _____ 16€
- Variation de chèvre de la Ferme Briouze à Sanxay / Légumes croquants _____ 12€
- Œufs mollets / Epinard / Mâche / Croutons / Ails confits _____ 9€
- Terrine maison du moment / Condiments _____ 7€
- Ceviche du poisson du moment selon la pêche / Lèche de tigre / Agrumes _____ 15€

Nos plats :

- Noix de Joue de porc confite / Miel / Bière / Pommes Pailles _____ 16€
Salade d'herbes fraîches
- Suprême de volaille fine farce / Fruit sec / Jus réduit _____ 19€
Légumes du moment
- Mitonnée de mojettes / Carottes / Oignons Crispy _____ 14€
- Poisson du moment selon la pêche / Inspiration du Chef _____ 23€
- Pièce de Bœuf grillée / Sauce maison au choix : Béarnaise, Poivre ou Roquefort _____ 25€

Nos fromages :



Assiette de Fromage _____ 9€

Faisselle de chèvre de la Ferme Briouze / coulis du moment ou Fines Herbes _____ 5€

Nos desserts :



Crème citron / Meringues / Financier d'Aneth _____ 9€

Tout chocolat en textures _____ 10€

Pavlova / Crème de mascarpone à la vanille / Fruits de saison _____ 9€

Glaces ou Sorbets du moment _____ 7€

Menu Enfant

Œuf Mollet ou Charcuterie

Fish and Chips ou Volaille

Glace ou Sorbet ou Moelleux au chocolat

Sirop à l'eau

10€



Notre menu Petit Courault :

26€

Variation de chèvre de la Ferme Briouze à Sanxay / Légumes croquants

ou

Œufs mollets / Epinard / Mâche / Croutons / Ails confits

ou

Terrine maison du moment / Condiments



Noix de Joue de porc confite / Miel / Bière / Pommes Pailles / Salade d'herbes fraîches

ou

Suprême de volaille fine farce / Fruit sec / Jus réduit / Légumes du moment

ou

Mitonnée de mojettes / Carottes / Oignons Crispy



Faisselle de chèvre de la Ferme Briouze / coulis du moment ou Fines Herbes

ou

Crème citron / Meringues / Financier d'Aneth

Notre menu Grand Courault :

36€

Foie Gras mi-cuit / Chutney de fruit de saison

ou

Ceviche du poisson du moment selon la pêche / Lèche de tigre / Agrumes



Poisson du moment selon la pêche / Inspiration du Chef

ou

Pièce de Bœuf grillée / Sauce maison au choix : Béarnaise, Poivre ou Roquefort

ou

Suprême de volaille fine farce / Fruit sec / Jus réduit / Légumes du moment



Assiette de Fromage

ou

Tout chocolat en textures

ou

Pavlova / Crème de mascarpone à la vanille / Fruits de saison

Menu de Pâques



Dimanche 20 avril et Lundi 21 avril 2025



Cocktail de Pâques

Clairette de Die / Jus de Pommes / Fruits rouges / Grenadine

Amuse-Bouche

Pâté de Pâques

Œuf / pâtes feuilletée / Farce fine de cochon

Légumes de Saison

Pana Cotta d'asperges / Petits pois / Radis

Gravelax de Saumon

Chantilly aux herbes

Confit de Chevreau

Choux / Mojettes / Pommes-de-Terres

Assiette de Fromages

Tout Chocolat en textures

