

La carte de Valentin

(Du mercredi midi au dimanche soir)

ENTREES

Terrine de Foie gras, pickels de légumes, chutney de poire et raisin,	24€
Raviole de gambas aux herbes	22€
Velouté d'automne du moment	12€
Terrine du chasseur	12€

LES COCOTTES

Marmite de poisson "selon la pêche" au vin blanc A partager pour 2, 3 ou 4 personnes	30€ 55€/75€/90€
Blanquette de veau aux champignons et aux châtaignes A partager pour 2, 3 ou 4 personnes	28€ 52€/72€/89€
Joue de boeuf confite au vin de Loire, pommes grenaille et chorizo A partager pour 2, 3 ou 4 personnes	30€ 55€/75€/90€
Homard poché dans sa bisque, céleri et légumes d'hiver aux herbes A partager pour 2, 3 ou 4 personnes	42€ 76€/96€/126€

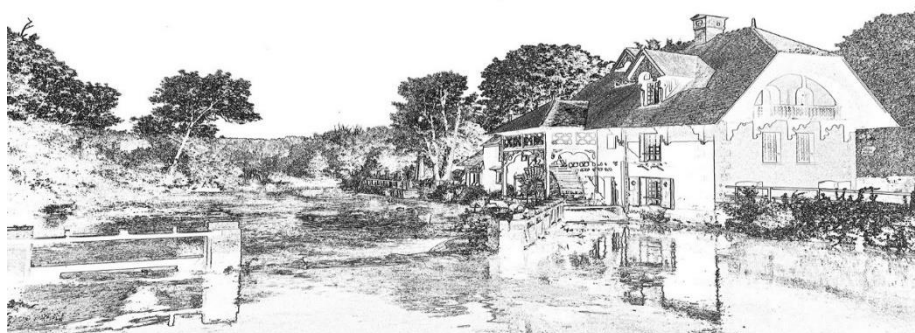
(Toutes nos cocottes peuvent être servies individuellement ou à partager et sont accompagnées d'une salade verte)

FROMAGES

Service au plateau d'une sélection locale et régionale	11€
--	------------

DESSERTS

Pâtisserie de notre boulangerie "La Ruche" servie au plateau	11€
Pomme au four, caramel au beurre salé et glace vanille	14€



Menu découverte 30€

(Du mercredi au vendredi, uniquement le midi)

Terrine du Chasseur et salade verte

Cocotte à l'envie du Chef

Café gourmand

Menu enfant 14€

Entrée de saison ou petite terrine maison

Pièce de bœuf hachée ou filet de poisson frites

Moelleux chocolat ou tarte pomme

Et si c'était à refaire ?

Mercredi : La gastronomie c'est aussi pour les enfants !!!

(Un repas enfant offert pour un repas adulte consommé ; prix inférieur ou équivalent)

Jedi : Partager un moment

(Des rencontres conviviales autour de la table du Chef Valentin PETROV, jeux de table et goûter savoureux l'après-midi)

