



Menu 2021

Vin d'épine ou jus de Pomme du verger

Chou au Foie gras, Lentilles au magret séché et Cake aux grattons

Foie Gras de Canard, Noisettes torréfiées, sel de Guérande

Aiguillettes ou Magret de Canard, sauce aux Cèpes de Pays

Pommes de Terre Confites et en Gratin

Fromages Fermiers affinés

Trio de desserts maison

Café, infusion

Menu à 30.00€ par convive service compris.

(Menu idem pour les enfants à 14.00€ jusqu'à 12 ans).

Ouvert sur réservation

les dimanches midi en juin et septembre

Les samedis midi et dimanches midi en juillet et août ainsi que

le mercredi 14 juillet à midi



04 73 72 67 78