

MENU DÉJEUNER ET BRUNCH FERMIERS

Samedi 17 octobre à 12h et Dimanche 18 octobre à 11h

Entrée - 5,00€

Soupe de campagne

Assiettes de la ferme - 12,00 €

- Tourte aux champignons avec salade fermière et carottes rôties
- Œufs à la coque, mouillettes, avec pomme de terre à la cendre (crème ciboulette), salade fermière (salade, lardon, oignon, crouton)
- Lard de cochon rôti, pomme de terre à la cendre (crème ciboulette) et légumes rôtis

Desserts - 4,00 €

- Pain perdu
- Poires pochées aux noisettes

Nous sommes heureux de vous accueillir pour un weekend gourmand et festif lors de nos Portes Ouvertes 2026 !



MENU GUINGUETTE ET CLAQUETTES

Samedi 17 octobre à 19h

Assiettes au choix à partager

Croquetas de chorizo - 5,50€

Assiette de calamars frits, sauce tartare - 6€

Bol d'houmous et pain de campagne - 4€

Bol de cervelle de canut et pain de campagne - 4€

Patatas bravas, sauce épicée - 5€

Tricandilles grillées en persillade - 8€

Camembert rôti et ses croutons ailés - 8€

Saucisson entier sur planche - 6€

Le pâté de campagne 180gr - 6€ / 90g - 3€

Le boudin 180 gr - 6€ / 90g - 3€

2 desserts au choix - 4€

Riz au lait

Financier aux amandes et crème anglaise

*Nous vous attendons pour une soirée gourmande, festive
et très animée !!*

