

petit déjeuner 12 €

pain, beurre, garnitures sucrées et salées, des œufs cuits à votre façon, céréales bio, produits laitiers, fruits, jus, café et thé.

Servi de 8h00 à 10h00.

Dîner 38 €

Amuse-bouche et apéritif creusois, entrée, plat, fromage, dessert, 1/2 vin selon menu, eau minérale, café, thé, infusion.

Les menus sont en fonction du marché et des saisons

*Bisque de langoustines et langoustines snackées*

*Lentilles vertes du Puy en salade et foie gras sur toast*

*Crème de potimaron, chips de chorizo et jambon de pays*

*Velouté d'asperges*

*Tomates du jardin et mozzarella di buffala à la truffe*

*Escargots du voisin*

\*\*\*

*Chou farci au saumon*

*Dos de cabillaud aux shitakés et petits légumes de saison*

*Magret de canard, pommes braisées*

*Blanquette de veau et ses légumes*

*Pièce du boucher et mousseline de pommes de terre chéries*

*Morceaux choisis de la ferme des trois petits cochons*

\*\*\*

*Fromage de chez Sophie et de la région*

\*\*\*

*Tarte tatin*

*Fromage blanc, crème de marrons, dôme de chantilly*

*Moelleux au chocolat*

*Crème brûlée à la lavande*

*Salade de fruits de saison*

\*\*\*

*Amuse-bouche and aperitif creusois, starter, main course, cheese, dessert,  
1/2 wine according to menu, mineral water, coffee, tea, infusion.*

*The menus are according to the market and the seasons*

*Bisque (soup) of langoustines and grilled langoustines  
Lentilles vertes du Puy in salad and foie gras on toast  
Pumpkin cream, chorizo chips and country ham  
Cream of Asparagus  
Tomatoes from the garden and mozzarella di buffala with truffles  
Snails from our neighbour  
\*\*\**

*Cabbage stuffed with salmon  
Back of cod with shitake and seasonal vegetables  
Duck magret, braised apples  
Blanquette of veal and vegetables  
Butcher's piece of meat and « chéries » mashed potatoes  
Selected pieces from the farm of the three little pigs  
\*\*\**

*Cheese from Sophie and the region  
\*\*\**

*Tarte tatin*

*white cheese and chestnut cream and chantilly dome*

*Chocolate fudge cake  
Crème Brûlée With Lavender  
Seasonal fruit salad  
\*\*\**

*Amuse-bouche en aperitif creusois, voorgerecht, hoofdgerecht, kaas, dessert,  
1/2 wijn volgens menu, mineraalwater, koffie, thee, infusie.*

*De menu's zijn volgens de markt en de seizoenen*

*Bisque van langoustines en langoustines snack  
Lentilles vertes du Puy in salade en foie gras op toast  
Potimaron Cream, Chorizo Chips en Land Ham  
Room van Asperges  
Tomaten uit de tuin en mozzarella di buffala met truffels  
Buren Slakken  
\*\*\**

*Kool Gevuld Met Zalm  
Achterkant van kabeljauw met shitake en seizoensgebonden groenten  
Eend Magret, Gegratineerde Appels  
Blanquette van kalfsvlees en groenten*

*Slager's kamer en muslin*

*Geselecteerde stukken van de boerderij van de drie kleine varkens*

\*\*\*

*Kaas van Sophie en de regio*

\*\*\*

*Tarte tatin*

*witte kaas en kastanjerroom en chantilly-koepel*

*Chocoladetaart*

*Crème brûlée met lavendel*

*Seizoensgebonden fruitsalade*

\*\*\*

*Amuse-bouche and aperitif creusois, starter, main course, cheese, dessert,  
1/2 wine according to menu, mineral water, coffee, tea, infusion.*

*The menus are according to the market and the seasons*

*Bisque (soup) of langoustines and grilled langoustines*

*Lentilles vertes du Puy in salad and foie gras on toast*

*Pumpkin cream, chorizo chips and country ham*

*Cream of Asparagus*

*Tomatoes from the garden and mozzarella di buffala with truffles*

*Snails from our neighbour*

\*\*\*

*Cabbage stuffed with salmon*

*Back of cod with shitake and seasonal vegetables*

*Duck magret, braised apples*

*Blanquette of veal and vegetables*

*Butcher's piece of meat and « chéries » mashed potatoes*

*Selected pieces from the farm of the three little pigs*

\*\*\*

*Cheese from Sophie and the region*

\*\*\*

*Tarte tatin*

*Home-made cheese and fresh fruit*

*Chocolate fudge cake*

*Crème Brûlée With Lavender*

*Seasonal fruit salad*

\*\*\*

A la demande :

Déjeuner et panier pique-nique.

A partir de 16H00 et jusqu'à 21H00, carte de collations et boissons.

*On demand :*

*Lunch and picnic basket.*

*From 4pm and until 9pm, snacks and drinks.*

*Op aanvraag:*

*Lunch en picknickmand.*

*Van 16u tot 21u, snacks en drankjes.*