

Menus à emporter du mois de juin

Nous avons pris la décision de prendre le temps de ré-ouvrir le restaurant gastronomique afin de réaliser quelques travaux et de mettre en place toutes les mesures sanitaires demandées pour pouvoir vous accueillir en toute sécurité ainsi que pour notre équipe. Ainsi nous prévoyons une réouverture aux alentours du 20 juin.

En ce qui concerne la cabane, nous ouvrirons nos portes dès le 15 juin afin que vous puissiez profiter de notre grande terrasse ombragée dans le parc avec une nouveauté, une cuisine en Food truck. Nous sommes impatients de vous le faire découvrir. Mais pour l'instant, il termine sa mise en beauté.

En attendant de vous accueillir au restaurant nous continuons à vous préparer des menus à emporter pour le plaisir de vos papilles.

Nous avons décidé de vous proposer nos menus à emporter le jeudi soir (dernière prise de commande le mercredi à 12h), le vendredi soir et le samedi soir, à commander avant le jeudi 16h.

Si vous souhaitez à la carte :

Apéritifs : 2,5 euros.

Entrée : 10 euros.

Plat : 15 euros.

Dessert : 5 euros.

Samedi 6 juin (fêtes des mères) : menu à 30 euros

Apéritifs à grignoter

Verrine de petits pois et crabe à la livèche d'Arnaud

Demi-pigeon de Patrice Sanchez, sauce au foie gras, courgettes grillées et fregola sarda.

Charlotte aux fruits rouges d'Irène (fraises, framboises et cerises) à la vanille de Madagascar.

Samedi 13 juin : menu à 25 euros

Apéritifs à grignoter

Fine salade de magret fumé et foie gras, quelques croûtons.

Fricassée de volaille aux giroles, pommes de terre grenaille rôties.

Tarte légère au citron et framboises, soupçon de cannelle Cassia.

Samedi 20 juin (fête des pères) : menu à 30 euros

Apéritifs à grignoter

Pâté croûte de volaille, ris de veau et morilles

Onglet de bœuf en croûte façon forestière, sauce vin rouge, carottes glacées dans son jus.

Millefeuille craquant de palet au chocolat noir, crème légère à la framboise, framboises fraîches et gelée sauge.

Samedi 27 juin : menu à 25 euros

Apéritifs à grignoter

Tartare de bœuf aux câpres et cornichon, fines salades d'herbes et tuile pain.

Saumon confit à l'huile de noisette, tombée de fenouil et écosé de pommes de terre au basilic.

Vacherin glacé à la vanille et sorbet griotte, meringue craquante.