

Menu

ENTRÉES

Terrine de cochon et poulet aux noisettes Compotée d'oignons aux cranberries.	9,50€
Cannelloni de courgettes au chèvre frais	9,50€
Vegeball Courgette, feta, basilic et poudre d'amande.	9,50€

PLATS

Filet de poulet au poivre vert Cuit à basse température, écrasé de pomme de terre aux herbes fraîches.	19,00€
Pavé de saumon Crème de pois vert, risotto crémeux à la verveine.	19,50€
Tataki de boeuf Marinade teryaki, framboise et pignons de pin torréfiés.	19,00€
Faux-filet grillé Fondue d'oignons rouge.	19,50€
Salade de magret de canard fumé Pommes granny, abricots secs, graines de courge et compotée d'oignons.	18,00€
Filet-mignon de porc à la moutarde de Meaux Fricassée de grenailles à la sarladaise.	18,00€
Burger de la Grange	19,00€
Suggestion gourmande du chef, du lundi au vendredi.	17,00€
Côte de boeuf (uniquement le soir)	69,00€
Planche charcuterie / fromage (uniquement le soir)	20,00€

DESSERTS

Friand aux amandes Accompagné d'une ganache au caramel beurre salé.	9,50€
Tatin de poire aux noix Crème anglaise à la fève tonka.	9,50€
Brownie chocolat et noix de cajou.	9,00€
Crumble pomme fruits rouge et muesli	9,00€
Notre café gourmand	10,00€

MENU ENFANT (-12 ANS)

Steak haché frites, sirop à l'eau et boule de glace (vanille, fraise ou chocolat).	12,00€
---	--------