

LA GRANGE AUX DÎMES

ENTRÉES

Veloute de Potimarron et crème de noisette **9€**

Cromesquis de chèvre, cerneaux de noix et Poire **12€**

Carpaccio de Magret de Canard séché, pommes poêlées aux 4 épices et graines de courges caramélisées **13€**

Avocat grillé à l'huile d'olive, Haddock fumé et crème à l'aneth **14€**

Terrine de la Grange **15€**

PLATS

Pavé de Sandre poêlé, spaghettis de légumes et sauce beurre blanc **22€**

Cote de cochon PORLIN et pomme de terre grenailles, sauce moutarde à l'ancienne **23€**

Encornet en persillade, écrasé de butternut au lait de coco **25€**

Civet de Sanglier et ses légumes oubliés **27€**

Souris d'Agneau mijotée, Pomme purée maison et sauce au Romarin **28€**

Tomahawk pour 2 personnes, environ 1kg et Frites maison **88€**
(Provenance et Origine selon disponibilité)

Tomahawk PRESTIGE pour 2/3 personnes, environ 1,3-1,6kg **119€**
(Provenance et Origine selon disponibilité)

« Une sauce au choix : Béarnaise, Roquefort ou Poivre »

« Le Tomahawk est une côte de Bœuf découpée de façon à conserver un beau manche, pièce unique et originale. Cette dernière est arrosée de lard gras de Veau avec un Flambadou, technique de cuisson datant du moyen âge. »

Assiette de garniture **5,00€** Supplément sauce **2,00€**

DESSERTS

Brioche façon pain perdu et caramel beurre salé **9€**

Tartelette aux Citrons et Meringue **10€**

La Tarte Tatin et crème mascarpone vanillée **11€**

Poire pochée à la Vanille, chocolat en 2 façons **12€**

Ananas rôtis aux épices, Ganache Mangue et Citron vert **13€**

Café/Thé Gourmand **14€**

Assiette de Fromages affinés **15 €**

Glaces et Sorbets : 1boule **5€** 2 boules **8€**

« Les glaces et sorbets sont fait maison »

*Menu enfant à 12€ disponible à la demande

*Pour une garantie de fraîcheur, certains produits peuvent manquer

**Liste des allergènes disponibles à la demande