



GRAND JARDIN

La Table

	Déjeuner	Dîner
Plat Seul	18	25
En 2 Temps	20	29
En 3 Temps	25	35

Entrées

Velouté de Potimarron – croûtons briochés, espuma de bleu

Carpaccio de Betterave – chantilly de chèvre, piment doux, jeunes pousses, noisettes

Salade de Canard Rôti – tomates et poivrons, pickles d'oignon, fleurs de saison

Œufs Pochés – crème de champignons, tomme du Perche

Plats

Bœuf Braisé au vin rouge – mousseline de pommes de terre, oignons confits

Poulet Rôti – ratatouille, jus corsé

Poivron Farci – linguine

Œufs cocotte aux poireaux fondants – crème de tomme, noisettes, mouillettes

Desserts

Fromages du Perche

Pavlova Poire – menthe poivrée

Dôme Café Caramel

Tarte Pommes/Poires

Enfants (-de 14 ans)

Nuggets Maison, purée de pommes de terre – **Dessert – Boisson – 16€**

En Cuisine: Manon Ancellin, cheffe de cuisine. Léa Goyer, Dylan Fourier

Producteurs

Légumes, Œufs, Fleurs: **Grand Jardin**

Fromages: **Ferme de la Tremblaye** (la Boissière Ecole), Touraille (St Victor de Buthon)

Pains: **La Mie du Perche** ou **Le Fournil** (la Ferté Vidame)

Produits Laitiers: **Ferme de l'Etoile** (Courgeon)

Viande de Bœuf: **Clément Bernard** (Lamblore)

Volailles: **Ferme de la Belvinière** (la Chapelle Royale)

Farce: **Volailles Adrien** (Verneuil d'Avre)

Pâtes: **Pastéole** Blé cultivé et récolté à la ferme (Gommerville)

Champignons: **Champibeauce** (Alluyes)