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 Arcellin, cheffe de cuisine. Léa Goyer, Dylan Fourrier

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 Belvindière** (la Chapelle Royale)
Farce: **Volailles Adrien** (Verneuil d'Avre)
Pâtes: **Pastéole** Blé cultivé et récolté à la ferme (Gommerville)
Champignons: **Champibeauce** (Alluyes)