

Entrées / Starters

Salade de mozzarella avec poivrons et courgettes grillées 8.50€
Mozzarella, grilled peppers and courgettes

Bruschetta aux champignons et estragon 8.00€
Mushroom and tarragon bruschetta

Gaspacho maison 7.50€
Home-made gazpacho

Quesadillas au poulet avec rémoulade 8.50€
Chicken Quesadillas with celariac remoulade

Risotto primavera 8.00€
Risotto primavera

Plats / Mains

Margret de canard, frites et sauce au poivre 19.50€
Duck breast, fries and peppercorn sauce

Poulet fermier au curry (label rouge), riz curcuma et raita 15.50€
Free-range red label chicken curry, turmeric rice and raita

Salade de chèvre chaud de la chèvrerie l'Eterlou (avec noix) 13.50€
Warm goats cheese salad from the Eterlou Farm(contains nuts)

Cassoulet de poitrine de porc, confit de canard, saucisses locales et flagolet 17.50€
Cassoulet of six-hour pork belly, confit duck leg, local sausage and flagolet beans

Tortellini aux ricotta et epinard servi avec lardons, sauge et parmesan 13.50€
Spinach and ricotta tortellini with bacon, sage and parmesan

Lasagne au paprikas de veau maison 15.00€
Home-made veal paprikas lasagna

Suprême de pintade, poitrine fume, purée de pomme de terre et chou à la crème 18.50€
Guinea fowl, streaky bacon, mustard mash and creamy savoy cabbage

Sur le pouce / Sides

Pommes frites 4.00€
Fries

Salade verte 4.50€
Green salad

Desserts Maison

Petit pot au chocolat 7.50€
Little chocolate pot

Eton Mess (meringue maison écrasé, fruits rouges et chantilly) 7.50€
Eton mess (homemade crushed meringue, berries and whipped cream)

Fromage molle de Normandie et confiture d'oignons 8.50€
Soft Normandy cheese and onion marmalade

Mousse au citron et biscuit maison 7.50€
Lemon posset and home-made shortbread

Profiteroles à la glace vanille et sauce caramel 7.50€
Profiteroles, vanilla ice cream and toffee sauce