la table
DE LA COUDRAIE

Pour commencer

PLANCHE DE CHARCUTERIES	15.00
PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS	15.00
NOTRE GÉNÉREUSE PLANCHE MIXTE À PARTAGER	22.00

Les entrées

LES RILLETTES DE PORC — 11.00
CUISINÉES PAR NOS SOINS ET LÉGÈREMENT FUMÉES,
PAIN DE LA FERME DE LA BALEINE GRILLÉ

LE SAUMON — 14.00
TATAKI AUX AGRUMES, CRÉMEUX DE CHOU-FLEUR À L'HUILE VIERGE

LES OEUFS BIO — 9.00
MAYONNAISE À LA MOUTARDE ANCIENNE, OIGNONS FRITS ET HERBES

LES LÉGUMES — 11.00
EN POTAGE ONCTUEUX, CRÈME DE RAIFORT ET CHAMPIGNONS CRUS MARINÉS

LE FOIE GRAS DE CANARD "MAISON" — 20.00
EN FINES TRANCHES, RÉMOULADE DE CÉLERI ET POMMES VERTES,
TUILE DE PAIN

Les plats

LES GAMBAS — 25.00
SAUTÉES EN PERSILLADE, ÉCRASÉ DE CAROTTES, OIGNONS ET CORIANDRE, BEURRE CITRONNÉ ANISÉ

LE FILET DE BAR — 24.00
CUIT SUR LA PEAU, POMMES DE TERRE CHARLOTTE CONFITES, SAUCE VIERGE AUX HERBES ET PARMESAN GRILLÉ

LA HAMPE DE BOEUF — 23.00
MARINÉE « CHIMICHURRI » ET SAISIE SUR LA PLANCHA, WOK DE LÉGUMES ET MAYONNAISE PIMENTÉE

LE BURGER — 23.00
BOEUF HACHÉ 180GR, MORBIER « VIEUX », OIGNONS CARAMÉLISÉS ET SAUCE FUMÉE, FRITES « MAISON »

LE POULET FERMIER — 21.00
CUISSE FAÇON « VALLÉE D'AUGE » AU CIDRE BRUT, CHAMPIGNONS ET LARDONS FUMÉS, RIZ AU JUS DE PERSIL

LES PÂTES DE LA BRIE — 18.00
ENROBÉES D'UNE SAUCE TOMATE, TAPENADE NOIRE, PIGNONS DE PIN GRILLÉS ET CRÈME DE CHÈVRE

Pour les enfants

au choix
STEAK HACHÉ ET FRITES MAISON — 14.00
OU
LINGUINES, KETCHUP ET COMTÉ FINEMENT RÂPÉ

+ dessert
MI-CUIT AU CHOCOLAT

Fromages et desserts

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS — 12.00

LA POMME... EN COMPOTE VANILLÉE, RIZ AU LAIT SERVI TIÈDE — 10.00

LE CHOCOLAT 64%... BROWNIE AUX NOIX DE PÉCAN, GLACE VANILLE — 11.00

LES FRUITS DE SAISON... FAÇON CRUMBLE, CRÈME DE PISTACHE — 11.00

LA CRÈME BRÛLÉE... VERSION CITRON VERT ET NOIX DE COCO — 10.00

Plats & Desserts