

Nos Planches

Nous vous proposons une sélection généreuse de nos meilleurs fromages selon l'affinage et les saisons, nos planches sont accompagnées de salade verte, confiture, noix, beurre et notre sélection de pains.

<i>Entre la poire et le fromage</i>	2 fromages	 	8€
<i>Le sourire de la crémière</i>	4 fromages	   	15€
<i>Comme du petit lait</i>	6 fromages	     	21€
<i>Le beurre et l'argent du beurre</i>	8 fromages	       	27€
	(2 personnes)		
<i>La crème de la crème</i>	16 fromages	         	49€
	(4 personnes)		

Accompagner vos planches de fromages avec notre sélection de charcuteries fines.

<i>Planche de Charcuteries</i>	3 variétés	7€
	5 variétés	15€

Nos spécialités

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits frais.



La planche du « Let it Brie » **22€**

(Foie gras de canard, charcuteries fines, fromages, salade et accompagnements)

Duo de chèvre **12€**

Chèvre rôti aux pommes et terrine de chèvre et betteraves.

Camembert rôti accompagné de pommes grenailles **15€**

*Garniture au choix: Oignons, lardons.
Figs, noisettes et miel.
Echalotes, raisins et ciboulettes.*

Salade de notre terroir **16€**

Boudin noir, rillauds, jambon sec avec une réduction de Trouspinet.

Burrata et salade de saison, jambon de Parme. **15€**

Vinaigrette framboise, basilic.

Le véritable « Croque-Monsieur » **14€**

Pain de mie complet artisanal, béchamel, Comté Aop 24 mois d'affinage, jambon de Paris.

Gratin de pomme de terre au Maroille. **16€**

Salade verte.

Desserts

Tous nos desserts sont faits maison à partir de produits frais.



Café ou Thé gourmand 6.50 €

Crème brûlée à la vanille de Bourbon 6€

Panna Cotta aux fruits de saison. 7€

Sorbet maison et tuiles dentelles

Clafoutis Tropical, sorbet ananas estragon. 7€

Au rhum et ananas frais.

Coupe de sorbet maison 5€