Menu 33,00

Entrées

Saumon Gravlax du Chef

ou

Salade des Farfadets

(gésiers et magret de canard, tomates cerises, oignons rouges, croûtons)

ou

Tartare de St-Jacques et sa petite salade

Plats

Pavé de cerf aux cèpes,

galette de pommes de terre

ou

*Faux-filet de bœuf **

frites et salade

ou

Filet de bar, riz et fondue de poireaux

Desserts

Îles flottantes

ou

Mi-cuit au chocolat et crème fouettée

OU

Panna cotta au coulis de fruits rouges

MENU ENFANT - 9,50 €

Steak haché / Filet de poulet pané / Fish & Chips

Glace

Carte

Entrées

Tartare de St-Jacques, pommes et grenades— 11,00

Velouté de Saison — 8,00

Œuf cocotte aux cèpes et gorgonzola — 9,00

Escargots de Bourgogne — 12,00

Terrine du moment — 7,00

Duo de courgettes petite crème à la menthe fraîche — 8,00

Salades

Petite 8,00 / Grande 15,00

• Salade Vivianne

Salade, aiguillettes de poulet panés, viande des Grisons, tomates cerises, oignons rouges, parmesan

• Salade des Farfadets

Salade de gésiers et magret de canard, tomates cerises, oignons rouges, croutons

• Salade des Korigans

Salade, toast de chèvre chaud au miel, oignons confits, raisins, noix, concombres, tomates cerise

Plats

Faux-filet de bœuf 300 g — 21,00

Tartare de bœuf — 18,00

Filets de poulet panés aux corn flakes — 14,50

Magret de canard entier (350 g) — 23,00

Escalope de dinde sauce forestière — 16,00

Fish & Chips — 16,00

Filet de bar — 19,00

Plat végétarien :
Dahl de lentilles corail et riz basmati — 14,00

Burgers 14,50

Lancelot — *Steak haché, bacon, Morbier, tomates, salade, oignons confits*

Merlin — *Poulet, guacamole, Morbier, tomates, oignons confits, coriandre*

Morgane — *Steak végétarien, fromage de chèvre, tomates, oignons confits*

Dame du Lac — *Filet de colin croustillant, fondue de poireaux, béarnaise*

NEW
Le Vagabond Savoyard — Steak haché, reblochon, galette de pommes de terre, viande des grisons grillé, oignons confits — 16,00

Carte des allergènes sur demande – Origine des viandes : France, UE

Desserts

Assortiment de fromages — 8,00

Crème brûlée — 7,00

Mi-cuit au chocolat — 8,00

Îles flottantes — 7,00

Panacotta
(caramel beurre salé ou fruits rouges) — 7,00

Café / Thé gourmand — 9,00

Digestif / Gourmand — 12,00

Glaces et coupes

Coupes des Druides – 9,50 €

La Vagabonde : glace gingembre, Limoncello

La Colonel : sorbet citron, vodka

Écossaise : glace vanille, whisky

After Eight : glace menthe-chocolat, Get 27, sauce chocolat

Coupes classiques – 8,00 €

Dame blanche : vanille, chocolat fondu, crème fouettée

Chocolat ou Café liégeois : vanille, chocolat, ou café, crème fouettée, coulis chocolat

Coupe Bretonne : vanille, caramel, crème fouettée, coulis caramel beurre salé

Glace 2 boules — 5,00 € (1 € suppl. crème ou coulis)

Vanille, Chocolat, Caramel beurre salé, Vanille éclat sablé, Menthe chocolat, Café, Fraise, Framboise, Mangue-passion, Citron vert

Glaces locales et artisanales – “La Ferme des Sablée Guilliers”