

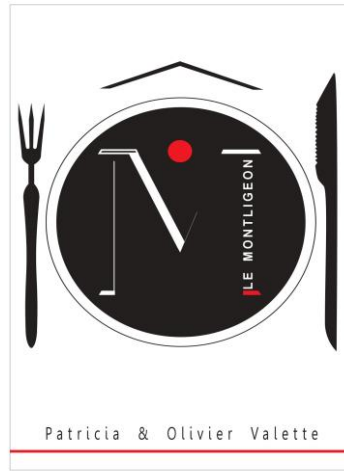
### Menu du Terroir

#### Le Perche

1 entrée  
1 plat  
1 dessert

25.50 €

Choisir dans le vert



### Menu Le Montligeon




1 entrée  
1 granité  
1 plat  
1 dessert

36.00 €

Choisir dans le noir

## Notre carte

## Prix à la carte

Paté de lapin maison et sa confiture d'oignons	7.00 €
Tartare de tomate au chèvre frais	8.00 €
Cassolette d'escargots au beurre persillé (12)	15.00 €
Foie gras de canard maison et sa confitures d'oignons	12.00 €
 Granité au cidre	1.00 €
 La marée du moment	15.00 €
Le plat du jour	13.00 €
<i><u>Le mercredi</u> - les travers de porc Percheron panés</i>	
<i><u>Le jeudi</u> - Tête de veau sauce Ravigote</i>	
<i><u>Le vendredi</u> - Tripes Maison (Médaille d'or 2016) à volonté</i>	
<i><u>Le samedi</u> - Langue de bœuf sauce charcutière</i>	
<i><u>Le dimanche</u> - Au gré du chef</i>	
Pièce du boucher poêlée	18.50 €
(sauces au choix : poivre ou camembert )	
Carré d'agneau rôti aux herbes	19.00 €
Boudin noir grillé aux pommes	9.50 €
 Assiette de salade et 3 fromages	5.50 €
Fondant au chocolat et sa crème anglaise	8.00 €
Tiramisu revisité aux fruits rouges	8.00 €
La Pomme en Folie	7.00 €
(Notre spécialité, une fantaisie de la charlotte aux pommes)	
Coupe glacée Percheronne au Calvados	7.00 €

*Les desserts sont à commander en début de repas*

### Menu sur ardoise le midi du mercredi au vendredi

14.00 €uros (entrée, plat et dessert)

11.50 €uros (entrée et plat ou plat et dessert)

*Si vous êtes végétariens ou si vous avez des allergies n'hésitez pas à nous en informer*

Prix nets

**Tous nos plats sont à emporter sur commande à -15 %**

