



Menu enfant

jusqu'à 12 ans

"La Vilette"

(Affluent de l'Huisne)

Prix à la carte

Un verre de jus de pomme

Pâté de lapin ou Tartine de tomate

3.50 €

Pavé de bœuf
ou Poisson à la crème

7.00 €

7.00 €

1 boule de glace ou Yaourt fermier

2.00 €

10.70 €uros (entrée, plat et dessert)

8,50 €uros (entrée et plat ou plat et dessert)

Nos plats sont « faits maison » et sont élaborés sur place
à partir de produits bruts
et dans un souci de travailler au mieux les produits du terroir,
ils sont essentiellement labellisés "Orne Terroir"*

*à l'exception des glaces et sorbets, certains fonds, le pain et la pâte feuilleté

Les escargots proviennent des Escargots de Béa à St Julien sur Sarthe

Le porc, la crème, le beurre, le fromage blanc et les yaourts
proviennent de la Ferme de l'Étoile à Courgeon

Les œufs proviennent de La Ferme de la Bigottière à Chemilli

Les fromages "Petit Percheron" et "Piloise" proviennent
de chez M.Ronfard au Pin la Garenne

Les légumes Bio de Une Ferme du Perche à Réveillon

Les lentillons, quinoa, petit épeautre, chanvre, bœuf et veau
proviennent de la Ferme du Chailloué Deschoolmeester à St Mard de Réno

Le fromage de chèvre de Les Chèvres de Soligny à Soligny la Trappe

Le Carrouges provient du GAEC Mercier à Saint-Sauveur de Carrouges

Le cidre, le Pommeau, le Calvados, le pétillant de pommes et le vinaigre
proviennent de la maison Ferré à Comblot

Le jus de pomme provient de chez M. et Mme CHARON à Rémalard

Le Vieux Calvados provient de la Cave de Viellissement du Perche

La bière artisanale provient de la Brasserie La Vertueuse
des Ateliers Buguet à La Chapelle Montligeon

La Meuh Cola, la Limeuhnade et le Dr Meuh Ginger
proviennent de la Limeuhnaderie Solibulles à St Pair sur Mer

Le lait du Perche "Pur Perche"

Nos viandes sont d'Origine France et/ou Normande
excepté l'agneau Nouvelle Zélande