

# NOS TABLES RURALES

## ASSIETTES DE NOS TERROIRS

### ENTRÉES

Crêpes de poulet fermier, sauce au fromage Condor  
Bao Bun de lard grillé, salade de chou blanc  
Risotto de sarrasin, crème champignons

### PLATS

Poitrine de porc confite au gras de boeuf, sauce  
Liégeoise  
Porc effiloché de 6h au bleu  
Emincé de veau sauté au vin et légumes d'été  
Poulet rôti au fenouil et orange

### ACCOMPAGNEMENTS

Gnocchis maison aux orties, beurre au thym  
Stoemp aux légumes de saison  
Pommes de terre rôties aux herbes et miel  
Chou-fleur au pesto vert  
Ragû de cocos de Paimpol

### DESSERTS

Plateau de crème montée mascarpone  
Fruits frais, biscuits maisons à tremper

### ENTRÉE SUR ASSIETTE

**2 PLATS + 2 ACCOMPAGNEMENTS À PARTAGER**

### DESSERT À PARTAGER

**32 EUROS / PERSONNE TTC**

**VAISSELLE, SALADE VERTE, PAINS COMPRIS**

