

Table fermière

Horaire

29 juin au 26 août

10h à 18h 7/7

Menu restreint après cette date



*Vivez une
expérience
gourmande
intégrale!*

FRINGALE

- ♥ Soupe à la **citrouille** et sirop d'érable servie avec pain ✓
- ♥ Salade de patates à Papa, **saumon fumé** et pommes (au poids)
- ♥ Salade de la bergère **cueillie direct du jardin** ✓
- ♥ **Houmous** & craquelins ✓
- ♥ **Salsa** & chips ✓

✓ choix végété
♥ fait maison

REPAS

- ♥ **Salade repas** à l'**agneau confit** ou au saumon fumé sur place (servie avec le fromage Kénogami, **vinaigrette au cassis**)
- ♥ **Dégustation à partager**: assiette de **charcuteries artisanales** et fromages régionaux (servie avec ½ baguette et **confit**)
- ♥ **Duo baguette & rilette** (saumon ou agneau au poids)
- ♥ **Quiche** du poulailleur ✓

BREUVAGES

Café expresso (mélange exclusif bio & équitable du Café Cambio)

Jus orange, pomme

- ♥ **Limonade cassis ou rhubarbe**
Boisson pétillante aux pommes
- Bière Bockale (sans alcool)

DESSERT

- ♥ **Biscuit aux pépites de chocolat** (avoine bio locale, chocolat noir 55%)
- ♥ Parfait de yogourt nature bio (ferme Artisan Bio), muesli maison et fruits
Chocolatine ou croissant (25% beurre)
- ♥ Sorbet maison