

Menu Samedi 23 Octobre 2021

Nous utilisons des produits frais, locaux, de saison et éco-responsable.
Une grande partie des légumes provient du potager du Domaine Léoube qui est cultivé en
Agriculture Biologique. Nous privilégions au maximum les circuits courts.

Our menu is predominantly fresh, local, seasonal and sustainable. We use 100 % organic products mindfully grown at Leoube,
alongside the highest quality locally sourced produce from artisan producers.

Menu adulte 45€

Carpaccio de bar, agrumes

Joue de bœuf,
purée de potimarron, pickles de choux fleurs, chips de carotte,
jus de bœuf

Coing confit, châtaigne, glace praliné noisette

2 verres de vins de château Léoube, rosé ou rouge
Eau, café

Menu enfant 18€

Filet de poulet, Frite

2 boules de glace

Jus de fruit

Viande : Origine France

Poulet : Origine France, fermier, Label Rouge

All our meat is locally sourced. Our beef is Charolais and our chicken is 'Label Rouge' free range.

Bon appétit!

Enjoy your meal !

N'hésitez pas à nous faire part de vos allergies ou régimes alimentaires, nous pouvons adapter ce menu à vos besoins. Le détail des allergènes est disponible au bar.

If you have any allergy or food restrictions please make us aware straight away and we will make necessary arrangements to your needs. Allergens details are available at bar.

Prix nets, taxes et service compris *Net prices, taxes and service included*