

à LA GRANGE OBRIOT!!! tout est fait maison !!!

un peu de truffe fraîche mélanosoprums c'est le moment !

LA FORMULE 42euros = 2 plats ...ou 50 euros = 3 PLATS

LA FAMEUSE TERRINE DE FOIE BLOND DE LA GRANGE ET FOIE GRAS , QUELQUES CONDIMENTS .

UNE SALADE DE LENTILLES VERTES DU PUY AUX LARDONS , SAUMON LABEL ROUGE « juste retourné »

UNE VINAIGRETTE A LA TRUFFE FRAICHE MELANOSOPRUM

UNE PETITE BOUCHEE A LA REINE AVEC DU RIS DE VEAU , DES MORILLES , DU VIN JAUNE .

LES 6 ESCARGOTS FRAIS DE BOURGOGNE AVEC DES CROUTONS

LES PLATS

UN FILET DE CANETTE , UNE PETITE TOURTE DE CANARD , UN FOIE GRAS « poêlé »

UNE SAUCE AIGRE-DOUCE AVEC DES EPICES

UNE BELLE TRUITE BIO DE XAMONTARUPT SERVIE MEUNIÈRE , comme au bon vieux temps

LA TÊTE DE VEAU FARCIE ,UNE BONNE PURÉE , DE LA TRUFFE FRAICHE MELANOSOPRUM

LA FAMEUSE ANDOUILLETTE (Tirée à la corde) DE CHEZ HARDOUIN à VOUVRAY ,

FRITES FRAICHES AU COUTEAU . UNE SAUCE A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE

UNE NOIX D'ENTRECÔTE ANGUS , UNE SAUCE POIVRE « HOMMAGE JEAN DUCLOUX »

(certains produits peuvent vous être allergènes , nous consulter)

« ON FAIT DU BON QU'AVEC DU BON !!! AVEC DU PAS BON ON FAIT DE LA MERDE !!!! »