

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

une cuisine bourgeoise de tradition française....

45 euros 2 plats ou 55 euros 3 plats(entrée plat dessert)

LA FAMEUSE TERRINE DE FOIE BLOND ET FOIE GRAS DE MARIE ANGE

QUELQUES CONDIMENTS

UNE FRAICHEUR DE TRUITE **marinée** A L'ANETH , CREVETTES FRAICHES ET ASPERGES VERTES

UNE VINAIGRETTE DE TETE ET LANGUE DE VEAU SERVIE AVEC DES HERBES DE NOTRE JARDIN

LA TARTE FINE DE TOMATE BIO DE MON MARAICHER SERVIE TIEDE ,

JAMBON MANGALICA , COPEAUX DE PARMESAN , PESTO DU CHEF ET ROQUETTE

LES PLATS

LE DOS DE BAR CUIT **tout** DOUCEMENT , UN RISOTTO AUX EPICES **parfumées**

UNE SAUCE AU PISTIL DE SAFRAN DES PAYOUX (VOSGES)

UN TRES BON FILET DE BOEUF A LA PLANCHA

CONFIT D'ECHALOTE , TOMATE CONFITE ET PARMESAN

LE FILET DE CANETTE DE BOURGOGNE , FOIE GRAS DE CANARD Poélé

SUR UNE RAVIOLE DE CHAMPIGNON DES BOIS , un jus déglacé au porto

LE ROGNON DE VEAU ROTI ENTIER AU POIVRE DE PENDJA SERVI SUR LA BONNE PUREE du chef

en cas d'allergene , veuillez nous consulter SVP ... Sinon vous aurez des boutons ou hosto....

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