

à LA GRANGE OBRIOT ... « tout est fait maison!!! »

LA FORMULE 40 euros = 2 plats (plat avec entrée ou dessert)

ou 48 euros = 3 PLATS (entrée/plat/ dessert) .

On fait du bon qu'avec du bon !!!

LA FAMEUSE TERRINE DE LA GRANGE AU FOIE DE VOLAILLE ET AU FOIE GRAS

chutney d'oignon rouge des Cévennes et condiments

LE COEUR DE SAUMON « BOMLO » fumé à la grange

CREME EPAISSE D'ISIGNY , UNE GAUFRE DE POMME DE TERRE

L'INCONTOURNABLE SALADE DE TETE ET LANGUE DE VEAU ; LEGUMES LEGEREMENT CRAQUANTS .

UNE VINAIGRETTE façon GRIBICHE

UNE DELICATE MOUSSE D'OMBLE CHEVALIER ,UNE SAUCE NANTUA FAITE AVEC DES ECREVISSES

LES PLATS

UN GRENADIN DE VEAU DE CHEZ REMI AU BOULAY ,UNE SAUCE AUX MORILLES

UN FILET DE BAR DE LIGNE CUIT DOUCEMENT AUX PREMIERES HERBES DE COUCHE

L' EXCELLENTE ANDOUILLETTE DE CHEZ HARDOUIN « tirée à la corde»

frites fraîches au couteau ,sauce moutarde à l'ancienne

LE PREMIER BOUDIN FAIT A LA GRANGE SELON LA RECETTE DE ROLAND BURNEL

UNE PUREE 50/50

nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes , nous consulter