



La Bruceillère

Restaurant & Chambres d'hôtes

MENU / CARTE

Notre pâté en croûte aux pruneaux

La poêlée d'asperges aux pistaches et escalope de foie gras chaud

Le carpaccio de thon et son péquios farci

L'oreiller d'écrevisses et champignons, émulsion crustacée

Le bocal de foie gras pour 2 personnes

en remplacement des entrées (sup 16€)

Le pavé de lotte en panure d'herbes fraîches

La pièce de bœuf grillée aux aillets frais

Le filet de porc fermier à la citronnelle, thym et miel

L'aumônière de confit d'oie aux cèpes

Les différents fromages de nos régions

La tarte tatin de rhubarbe et golden, crème glacée

La surprise aux trois chocolats tout en douceur

Le sablé de crème brûlée aux fraises de pays

Le biscuit de chocolat chaud au coulis de fruits

Les Glaces et sorbets, fabrication artisanale

Nos viandes sont d'origine française, de préférence locale

Tous nos produits sont frais et transformés sur place

BON APPÉTIT !



La Bruceillère

Restaurant & Chambres d'hôtes

PRIX MENU / CARTE

FORMULE DU MIDI À 22 €*

en semaine, du lundi au vendredi

sauf jours fériés

comprenant au choix

une entrée et un plat

ou un plat et un dessert

MENU À 31 €*

comprenant une entrée

un plat

un fromage ou un dessert

MENU À 35 €*

comprenant une entrée

un plat

un fromage et un dessert

À LA CARTE

Une entrée 10 €*

Un plat 17,50 €*

Un fromage 9,50 €*

Un dessert 10 €*

* Prix nets