

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) .

À la grange !! on y est bien , on y revient ,poil aux mains !!!

LE FOIE GRAS DE CANARD « EXTRA ,origine Vendée» cuisiné à LA GRANGE

SUR UNE SALADE DE HARICOTS VERTS CUIT LEGEREMENT CRAQUANTS A L'HUILE DE NOIX

LE CARPACCIO DE SAUMON « LABEL ROUGE » Mariné à L'ANETH

PETITE POMME TIEDE DE LA BAIE DE SOMME ,LA FAMEUSE SAUCE BERTRAND

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

UNE VINAIGRETTE façon GRIBICHE

UNE CHAUDE MEUROTTE DE PISSENLIT AUX ESCARGOTS FRAIS « comme des lardons »

A L'AILS DE OURS , et croutons

LES PLATS

UN émincé DE FAUX FILET DE CHEZ REMI AU BOULAY , COPPA D'ITALIE ,TOMATE CONFITE ,

ECHALOTE , PESTO , OLIVE ROMANA

UNE PRINTANIERE DE BAR CUIT TOUT DOUCEMENT ,UN BEURRE CITRON , QUELQUES HERBES

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

frites fraîches au couteau ,sauce moutarde à l'ancienne

LE ROGNON DE VEAU ROTI ENTIER AU POIVRE;écrasé de patate charlotte

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