

PLATEAU REPAS DU CHEF

Uniquement durant les jours de fermeture du restaurant

Only during restaurant closure days

Service de 19h30 à 21h - Commande à faire avant 18h30

Service from 7:30pm to 9:00pm - Order to do before 6:30pm

Bon P'tit Plat



Fait maison

Home made

Les Entrées / Starters 14,00€

Velouté glacé : Haricots michelet, lait de coco et morteau grillée

"Velouté : "Michelet" white beans, coconut milk and grilled "morteau" sausage

Rillette maison : Bœuf cidré, toast et boutons d'ail des ours au vinaigre

"Home-made Rilette": Cider beef, toast, and wild garlic with vinegar

**Tomates de St Genouph, chèvre de la maison Limouzin
et condiment poivron/framboise**

*Tomatoes from St Genouph, goat cheese from Limouzin's house
and pepper/raspberry condiment*

Les Plats / Main courses 19,50€

**Saucisse de campagne "maison", lentilles du pays Lochois
et moutarde de Jumièges**

Home-made sausage, lentils and Jumièges mustard

**Agneau fermier confit à la feuille de figuier, aubergines zébrées
et pâte d'abricot**

Candied lamb with bay leaf, eggplants and apricot paste

**Petit épeautre "bio", champignons des caves de Bourré, jambon sec "maison"
et vieux balsamique**

*Organic einkorn, mushrooms from Bourré's cave, homemade dry ham
and old balsamic vinegar*

Les Fromages / Cheese 10,00€

Assiette de 3 fromages

Cheese plate : 3 pieces

Les Desserts / Dessert 12,00€

Clafoutis: rhubarbe et amandes

Clafoutis: rhubarb and almonds

Fontainebleau à la vanille et fruits rouges de saison

Fontainebleau with vanilla and seasonal red fruits

Prix net / Net rate

CHATEAU DE PRAY