

**LE VAUDESIR aux HIRODELLES**  
**depuis le 14 juillet 2021**

**WEEK-END**  
**A la carte**

**Les plats peuvent changer suivant les produits du marché et des producteurs locaux**

**Les Entrées :**

**Les Oeufs en Meurette 12,00€**

**Les 12 escargots en crème de persil , chantilly au Sel Viking 14,00€**

**Le Chou Farci servi en salade , huile de colza « La Sereine » Annay/Serein 11,00€**

**La Terrine de Sanglier au Cassis Maison « Bobosse » 9,00€**

**Les Plats**

**La Tête de Veau en soupière 17,00€**

**Le Boeuf Bourguignon en bol Saint Hubert 18,00€**

**Le Chou Farci servi au jus, légumes du moment 16,00€**

**Le Poulet jaune aux Morilles sauce au vin jaune 18,00€**  
**Ferme de Métairie Quarré les Tombes**

**L'Entrecôte Charolaise Maturée en cave 200g 32,00€**  
**Viandes Charolaises Françaises**  
**Ferme du Serein Monsieur Tavoillot Civry**

**Les Desserts**

**La Crêpe Suzette flambée en salle 9,50 €**

**Les Oeufs en Neige et son financier 8,50€**

**Les dessert sont élaborés avec le lait de la ferme de Blacy « Les formes de Pierrette »**

## **MENU DU JOUR 24,00€**

**servi uniquement le midi du lundi au vendredi**

**Merci de réserver à l'avance pour une meilleure organisation du service**