

Menus Groupes

Uniquement sur réservation

Menu Rapée

18€

Boissons en supplément

Grande Assiette Rapée
(Charcuterie,
Rapée de pommes de terre,
Salade Mixte)

Dessert du jour

Menu Cochonaille

22€

¼ de vin, café,
Apéritif en supplément

Assiette de Charcuterie
Varié et Salade

Pied de Cochon
À la Moutarde
Pommes de terre écrasé

Ou Noix de Joue de Porc
À la tomate
Purée de Pommes de terre

Dessert du jour

Menu Soupe aux Choux

21€

Kir, ¼ de vin, café

En Saison uniquement
D'Octobre à mi Avril

Soupe aux choux
(choux, pommes de terre,
Lard, saucisse, côtelis,
Jambonneaux)

Fromage
Blanc, ou sec

Dessert du jour

Menu Campagne

28€

Kir, ¼ de vin, café

Salade Croquante
(Fourme panée, châtaignes, poitrine)
Ou Assiette de Charcuterie
Ou Salade Grange Rouet
(saucisson chaud, oignons,
pommes de terre
Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne)

Grenouilles persillées
(Jusqu'à 30 personnes)
Ou Truite blanche
Ou Manchons de Canard
Ou Mignon de Porc en Croûte
À la moutarde à l'Ancienne

Tous nos plats sont Accompagnés
de gratin de pommes de terre
Et de champignons à la crème

Fromage blanc Fermier
ou sec

Assiette de Desserts

Pour vos
Réservations
0477202166

aubergedegrangerouet.com

3 Salles
à votre disposition
14,40,80 places
Terrasse au beau jour

Apéritifs et vin
D'honneur,
Anniversaire,
Repas de Famille,
Cousinade.

Gâteaux

En supplément des Menus
D'Anniversaire 3€90 / pers
Pièce Montée 4€50 / pers

Menu Terroir

37€

Kir, ¼ de vin, café

Ou Croustillant de Rigotte
Ou Salade Grange Rouet
Ou Salade Gourmande
(Foie Gras de canard, châtaignes, Gésiers,
Magret Fumé)
Ou Assiette Mixte des 3 entrées

Magret de Canard
Au confit d'échalotes
Ou souris d'Agneau Rôtie
Ou coq au vin
Ou Blanquette de la Mer
Riz Pilaf

Tous les autres plats sont Accompagnés
de Gratin de pommes de terre
Et de Champignons à la crème

Fromage blanc Fermier
Ou sec

Assiette de Desserts
Gourmande