

Pour vos agapes le Maître Keu et ses Ecuyers Vous proposent :

Pour commencer :

Consommé de bœuf aux quenelles de moelle	5.50 ^f
Planchette du « Ripailleux » (truite fumée, magret fumé, jambon fumé, terrine)	9.90 ^f
Assiette de crudité	5.50 ^f
Assiette de saumon fumé maison	9.90 ^f
Foie gras de canard maison et pain à l'épeautre grillé	12, ^f
Le tranchoir de Dame Ana (foie gras et terrine de lièvre, salade mêlée à l'huile de noix)	10,50
Salade de chèvre frais, à l'huile d'olives, et aux herbes	7.70 ^f
Salade gourmande aux foie gras et magret fumé	9.30 ^f
Terrine de lièvre aux noisettes, crudités	9.30 ^f

Poissons,

Brochette de lotte, saumon et gambas, rôtie à la broche Sauce beurre blanc, blés bouillis.	16.50, ^f
---	---------------------

Les fameuses viandes de l'écuyer rôti

Jambon à l'os cuit à la broche (servi à volonté)	11,50 ^f
Carré d'agneau rôti à la broche dans sa croûte d'herbes	17.60 ^f
Faux filet poêlé, sauce moutarde à l'ancienne	14 ^f
Côte de bœuf grillée du chevalier vaillant / 2 pers, sauce béarnaise	34, ^f
Coquelet rôti et doré à la broche	8.80 ^f
L'épée du maître viandier cuite à la broche, sauce cameline (brochette de boeuf, agneau, poulailler, lard)	14.30 ^f
Paré de biche, à la fricassée de champignons, châtaignes Spätzles maison	19, ^f
Travers de porcelet rôti et caramélisé à la broche	10.40 ^f
Le plat de l'Écuyer tranchant assortiment des viandes de la rôtissoire	12.60 ^f

Menu Médiéval 22,^f

- Les entrées à grand foison
(une abondance de viandes et poissons fumés, séchés, des terrines et des crudités)
- L'épée du maître viandier cuite à la broche
(brochette de boeuf, agneau, poulailler, lard)
- La coupe de glace aux épices.

Menu Des Ripailleux 24.20^f

- Le tranchoir de Dame Ana
- Le plat de l'écuyer tranchant,
- Charlotte au pain d'épices
- Caramel à la crème

Menu pour Jeune Chevalier (12 ans) 7.70^f

- Jambon à l'os cuit à la broche
- Ou ½ coquelet rôti, pommes frites
- Glace ou mousse au chocolat.

Pour toute modification aux menus, un supplément vous sera demandé
selon les prix de la carte.

Fromages : Munster, camembert, chèvre 3.30^f

Les Desserts de l'Ecuyer :

Coupe de glace aux épices	6 ^f
Coupe de glace panachée (3 boules)	5 ^f
Meringue glacée chantilly	6.60 ^f
Timbale de crème brûlée à la vanille	5 ^f
Ile flottante	5 ^f
Mousse au chocolat	5.50 ^f
Charlotte au pain d'épice et caramel à la crème	6 ^f
Profiteroles au chocolat	6.60 ^f
Crêpe croustillante, pomme chaude et sorbet	7, ^f

TVA 19.6% compris

Une carafe d'eau est mise à disposition sur simple demande.

A la Ripaille.....!