

les 'Minis'

Les cabécous : petits fromages affinés. À déguster frais ou chauds sur toast.
0,80€ pièce

Les 'Bouchons' :
Idéal pour vos apéritifs.
2,50€ les 12

les Yaourts

Pur chèvre, au lait entier. Plus ou moins ferme selon la saison.

Nature 0,60€ pièce ou
3€ les 6

confiture ou vanille
0,80€ pièce ou
4,2€ les 6

les Affinés

Minimum 10 jours d'affinage. Fromage doux, fondant et crémeux, dont le caractère s'affirme en vieillissant pour terminer 1/2 sec ou sec.

Crottin 2,50€ pièce

Bûche nature 3,50€ pièce

Bûche cendrée 3,50€ pièce

Palet 4€ pièce

la Tomme

Une autre façon de déguster le chèvre.

Une pâte pressée non cuite, avec une belle croûte fleurie, bleutée à grise. Goût fruité. 2 mois minimum d'affinage.

28€/kilo

Fromages démoulés du jour.

Crottin 2€ pièce

Palet 3,50€ pièce

Aromatisés : crottin frais enrobé d'aromates (échalote, tomate séchée, ou ail et fines herbes). 2,50€ pièce

La Faisselle :

Fromage blanc moulu à la louche, sans sel. 2€ le pot de 250g

4€ le pot de 500g

