

MENU A 33 €

(Entrée-Plat-Dessert)

ENTREES

Gaspacho et sa Mousse de Chèvre

Ou

Rillettes aux 2 Saumons et son Pain aux Céréales

Ou

Œuf Cocotte au Foie Gras

Ou

Burrata et son Pesto de Cacahuètes

Ou

Ravioles de Volaille aux Cèpes et Ecrevisses Sauce Crustacés **(Sup 5€)**

Ou

Foie Gras de Canard au Sauternes, Chutney de Pomme et son Pain aux Céréales **(Sup 6€)**

PLATS

1/2 Magret de Canard Sauce au Poivre Vert, Frites et Salade

Ou

Filet de Truite au Beurre Blanc, Mousseline de Patate Douce et Petits Légumes

Ou

Noix d'Epaule de Porcelet Sauce Aigre Douce, Grenailles Persillées et Mousseline de Patate Douce

Ou

Filet de Boeuf Sauce Bordelaise, Frites et Salade **(Sup 7€)**

Ou

Pavé de Sandre Sauce Vierge, Mousseline de Patate Douce et Petits Légumes **(Sup 5€)**

Ou

Ris de Veau et son Jus Corsé au Porto, Lardons et Petits Oignons, Grenailles Persillées et

Mousseline de Patate Douce **(Sup 8€)**

DESSERTS

Profiteroles

(Choux, Craquelin Cacao, Boules Vanille, Sauce Chocolat)

Ou

Pavlova aux Fraises

(Meringue, Chantilly Maison, Compotée Fraises, Fraises)

Ou

Craquant Chocolat et Praliné Cacahuètes

(Biscuit Joconde Cacahuètes, Croustillant Chocolat Praliné Cacahuètes, Mousse Chocolat, Crémeux Cacahuètes, Glaçage Rocher)

Ou

Tarte Tatin et sa Boule de Crème Glacée à la Crème Fraiche d'Isigny

Ou

Assiette de Fromages