

# *Le Menu Carte*

## *Nos Formules :*

*Une entrée / un plat / un fromage / un dessert à 42.00 €*

*Ou*

*Une entrée/ un plat / un fromage ou un dessert à 37.00 €*

*Au choix :*

### *Les Entrées : (14.50 € à la carte)*

- Le foie gras de canard du chef, chutney de fruits et ses toasts*
- La fricassée d'escargots aux saveurs de notre région (lard fumé, pomme fruit et crème de Camembert)*
- Les palourdes en persillade gratinées*

### *Les Plats : (21.50 € à la carte) (le ris de veau 28.50 € à la carte)*

- La blanquette de lotte aux petits légumes*
- Le filet de bœuf de région à la crème d'estragon et ses légumes de saison*
- Le magret de canard aux abricots secs et ses légumes de saison*
- La pomme de ris de veau \* poêlée au Muscat et ses légumes de saison*  
*(\*Ce plat est en supplément de 7.00 € dans les formules)*

### *Les Fromages : (6.50 € à la carte)*

- L'assiette de fromages de région, petite salade*
- Les Toasts de camembert rôtis à la confiture de cerise noire et petite salade*

### *Les Desserts : voir la carte*