



AU Rendez-vous d'chasse

02.35.18.03.39



Menu 24€00 ttc

Menu est servi du mercredi au vendredi midi



Entrée au choix

_ Salade Normande

< chiffonnade de salade lardons, gésier, pomme fruits, camembert sur toast >

_ Assiette de moules farcies < 10 pièces >

_ Jambon de pays

Plat au choix

_ Savette d'ailou maitre d'hôtel

_ Dos de saumon au coulis d'écrevisses

_ Andouillette de Troyes sauce poivre vert

_ Plat du jour



Dessert au choix

_ Pâtisserie du jour

_ Dame blanche

_ Salade de fruits

_ Coupe de glace < deux boules >



Menu 28€50 ttc

Entrée au choix



_ Poêlon douze escargots de Bourgogne

_ Terrine de ris de veau à la compotée d'oignons

_ Salade Nordique

< saumon fumé, œuf poché, salade, crème ciboulette >

Plat au choix

_ Langue de bœuf sauce piquante

_ Filet de rascasse à la crème de roquette

_ Puisse de canard au cidre doux

Fromages supplément 2€50 ttc

Dessert au choix



_ Nougat glacé au coulis de framboises

_ Crème brûlée au Poinreau

_ Tarte tatin

_ Café ou chocolat liégeois

_ Coupe de glace < deux boules >



AU Rendez-vous d'chasse

02.35.18.03.39



Menu 33€50 ttc

Entrée au choix



_ Fricassé d'escargot aux ravioles de cèpes

_ Assiette d'huitres fraîche < huit pièces >

_ Duo terrine de ris de veau et magret canard fumé

_ Farci de pétoncles à la provençale

Plat au choix

_ Rognon de veau à la crème de chorizo

_ Dos de sandre aux coulis d'écrevisses

_ Ravé de rumsteck sauce poivre ou girolles

Plateau de fromages



Dessert au choix



Menu 38€00 ttc

Entrée au choix



_ Filet du pêcheur < langoustine, moules, pétoncle farcies >

_ Marbré de foie gras à la confiture de figues

_ Salade Noirmont

< pétales de jambon fumé, foie gras, filet de caille, magret fumé, œuf poché, lardons >

Plat au choix

_ Filet de bar Homardine

_ Ris de veau à l'andouille de gué mène

_ Filet de bœuf aux trompettes de la mort

_ Souris d'agneau braisée au jus de thym

Plateau de fromages



Dessert au choix