

## **FORMULE : 19,50 EUROS**

- ARTICHAUT A LA NORVÉGIENNE : FOND D'ARTICHAUT + CÉLERI RÉMOULADE + JULIENNE DE POMMES + ŒUF POCHÉ + SAUMON FUME
- BALLOTTINE DE VOLAILLE AUX MORILLES : CUISSE DE POULET DÉSOSSÉE ET FARCIE, GARNIE GRATIN DAUPHINOIS ET TOMATE PROVENÇALE
- FROMAGE
- DESSERT



## **FORMULE : 20 EUROS**

- TOMATE ANTIBOISE AUX ÉCREVISSSES : TOMATE FARCIE AVEC MACÉDOINE DE LÉGUMES + ŒUF MIMOSA, ÉCREVISSE, THON ET ANCHOIS
- SOURIS D'AGNEAU EN COCOTTE AU THYM FRAIS, GARNI POMMES DE TERRE CHAMP VALLON + MOUSSELINE DE LÉGUMES
- FROMAGE
- DESSERT

## **FORMULE : 22,80 EUROS**

- AVOCAT CAROLINE : AVOCAT ÉMINCÉ + ŒUF POCHÉ + SAUCE COCKTAIL + CREVETTES + QUARTIERS PAMPLEMOUSSE
- CURRY D'AGNEAU GARNI RIZ BASMATI AU MADRAS
- FROMAGE
- DESSERT

## **FORMULE : 25,50 EUROS :**

- SAUMON CONFIT MAISON AUX AGRUMES SUR MESCLUN, SAUCE MOUSSELINE
- PAUPIETTE DE SAUMON AUX PETITS LÉGUMES, SAUCE ARMORICAINE, GARNI : FLAN DE COURGETTE ET AUX TROIS RIZ (BLANC, ROUGE ET NOIR)
- FROMAGE
- DESSERT



## **FORMULE : 27,50 EUROS**

- SALADE LANDAISE : PANACHÉ DE SALADES, FOIE GRAS DE CANARD MAISON, HARICOTS VERTS, MAGRET DE CANARD FUMÉ, GÉSIER
- CONFIT DE CANARD, GARNI POMMES DE TERRE PERSILLÉES AU GRATIN
- FROMAGE
- DESSERT



### **FROMAGES ET DESSERTS :**

- + ASSORTIMENT DE FROMAGES
- + TRUFFINE AU CHOCOLAT
- + MOUSSE À LA VANILLE ET POIRES CARAMELISÉES
- + MIROIR AU CARAMEL, BEURRE SALÉ
- + SOUPE DE FRUITS ROUGES AU VIN
- + SALADE DE FRUITS FRAIS (SELON LA SAISON)

**POUR L'APÉRITIF : 1 PAIN SURPRISE (40 PIÈCES) : 31,00 EUROS**