

Menu groupe restaurant « **La Cascade** » Champeaux

09.81.07.89.95

Menu à 27,00 €

. Apéritif maison et ses mises en bouches

Entrées

. Assiette du terroir (gesiers, magret fumé
Bayonne)

.....

. Terrine de poisson , sauce tiède au citron

.....

. Tarte d'automne à la farce de viande noix / châtaignes

Plats

. Grenadin de porc à la Bretonne

. Ballotine de volaille aux petits légumes, sauce au cidre

. Poisson du marché cuisiné selon l'arrivage

Desserts

. Nougat glacé et tuile aux amandes

. Pomme vanillé au four, coulis de caramel beurre salé

. Gâteau pâtissier (choisir dans la liste)

Menu à 33,00 €

. Apéritif maison ou pétillant
mises en bouches

Entrées

. Rose de saumon fumé sur galette
de pomme de terre et son beurre d'orange

.....

. Effiloché de canard confit façon parmentier

.....

. Filet de poisson au beurre blanc, petits légumes de
saison,

Plat

. Sûprême de pintade aux fruits rouges

. Mijoté de joue de bœuf , pomme de terre
grenaille rôti au romarin

. Poisson du marché cuisiné selon l'arrivage

Desserts

. Pain d'épice maison et mandarine poché,
glace à la mangue

. Assiette gourmande

. Gâteau pâtissier (choisir dans la liste)

vins blanc et rouge adaptés a votre choix de menu / café/ eau minérales compris

Menu à 39,00 €

Cocktail pétillant et ses mises en bouches

Entrées

. Composé entre terre et mer (foie gras, saumon, Saint jacques)

. Foie gras maison, chutney de figue

. Brochette de Saint jacques et gratin de légumes oubliés

Plats

. Filet de bœuf sauce porto, légumes de saison

. Carré d'agneau en croûte d'épices aux herbes fraîches

. Poisson noble cuisiné selon l'arrivage

Desserts

. Brochette d'ananas flambée au rhum et gaufre de liège

. Tarte citron revisité

. Gâteau pâtissier (choisir dans la liste)

