

MENU 32,00 €EUROS TTC

(Entrée, plat, dessert, sans boissons)

Service compris

Entrée à choisir :

Aumônière de maroilles aux pommes chutney
d'abricot

Ou

Crevettes flambées au whisky, et son feuilleté de
panais

Ou

Filet de hareng à l'huile aux deux pommes

Plat à choisir :

Filet de colin façon haddock sauce citron

Ou

Tartare de bœuf  préparé

maison

Ou

Porcelet confit aux champignon

(U. E)

Dessert à choisir :

Pomme caramélisée, caramel beurre salé, glace
cannelle

Ou

Palette fraîcheur (ananas, framboise, citron)

Ou

Pavlova revisitée fruits rouges, coulis fruit rouges

Origine, élevage et abattage **union européenne**



Origine, élevage et abattage

MENU spécial 42,00 €EUROS TTC

(Entrée, plat, fromage, dessert)

SERVICE COMPRIS

Entrée à choisir : _____

Cuisses de grenouille au beurre d'escargot

Ou

Filets de rougets déglacés d'orange et fève tonka

Ou

Assiette du pêcheur (bulot, huitres, crevettes rose, maquereaux et sa mayonnaise maison)

Plat à choisir :

Sole meunière 200/300grs

Ou

Filet de Taureau  au déglacé de
figues

Ou

Dos de cabillaud en croûte de chorizo sauce
chorizo

Fromage : _____

Assiette de fromages de notre région

Dessert à choisir :

Saint honoré revisité
Ou
Profiterole revisitée au caramel beurre salé
Ou
Tarte citron revisitée



Origine, élevage et abattage