

# ***MENU***

## ***(25 euros/personne)***

*Amuses bouches (5) sur assiette accompagné d'un cocktail*

*Assiette au deux terrine terre et mer (thon à l'armoricaine et sa sauce choron, pressé de joue de bœuf au fois gras et sa confiture d'oignons)*

*Ou*

*Brochette de gambas décortiquées (2x6) sur sa purée de pomme de terre douce au beurre blanc aux herbes et au vin moelleux*

*Ou*

*Dôme à la mousse de saumon et mousse d'églefin sur lit de flan provençale et coulis d'étrilles*

*ou*

*Papillote dans sa feuille de banane de capitaine et crevettes aux aromates et au coulis de crustacés*

*Gourmandin d'aiguillettes de poulet farcies et pommes fruits*

*ou*

*Suprême de volaille farcie forestière, sa sauce aux éclats de cèpes*

*ou*

*noix de joues de porc confites en brochettes à la bordelaise sur son lit de spatze à la duxelle de champignons*

*ou*

*Parmentier de canard confit maison et coulis de champignons*

*Salade et fromages*

*duo de crumble (cerise et pomme)*

*Ou*

*mousse ananas meringue et coulis aux morceaux de fruits*

*Ou*

*Moelleux chocolat et cœur coulant caramel*

*Ou*

*Tiramisu individuel*

Café

# ***MENU 23€*** ***(Avec les vins)***

*Saumon rôti sur de lentilles à la brunoise de carottes et son beurre rouge*

*Ou*

*Assiette aux deux terrine terre et mer (truite à l'armoricaine et sa sauce choron, pressé de joue de bœuf au foie gras et sa confiture d'oignons)*

*Ou*

*Flan de mousseline de pomme de terre et ses écrevisses flambées au vieux pineau et sa crème de tomate basilic*

*Ou*

*Brochette de gambas décortiquées (6) sur lit d'étuvée de poireaux et fenouil au beurre blanc au vin moelleux*

*Ou*

*Ragout d'encornet et chorizo doux à la crème de safran sur lit de mini ratatouille*

*ou*

*Cassolette de poisson et fruits de mer au riesling*

*Suprême de volaille, sa sauce aux éclats de cèpes*

*Ou*

*Poêlée de sot l'y laisse de poule aux pleurotes*

*ou*

*Parmentier de canard confit maison et coulis de champignons*

*Ou*

*Onglet de veau sauce normande au cidre*

*Ou*

*Confit de canette maison à la mie de pain*

*ou*

*Saute de joue de bœuf à la bordelaise sur blinis de pomme de terre*

*Trio gourmand du moment et café*

*Ou*

*Mousse crème brûlée, mousse chocolat et éclats de meringues*

*Ou*

*Panna cotta vanille et sa brunoise de fruits*

*Ou*

*Mousse cheese cake aux fruits rouges*

*Ou*

*Assiette de cake aux fruits, compotée de fruits rouge et cake chocolat  
façon fondant, sauce mousseline*

*Ou*

*Tartelette au chocolat*

*Café*