

MENU 25€
(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