



Nos menus festifs



Menu plaisir (25€)

Entrée

Tranche de foie gras de canard

OU

Tranche de saumon fumée

OU

Artichaut norvégien

Plats cuisinés au choix

Pintade fermière Label Rouge sauce aux morilles

OU

Saumon sauce à l'oseille

Accompagnement

Gratin Dauphinois Artisanal

OU

Fagots de haricots en robe de lard

OU

Riz Basmati parfumé



Nos menus festifs



Menu plaisir (45€)

Entrée froide

et

Entrée chaude

*Tranche de foie gras de canard
et
Tranche de saumon fumée*

*Cassolette d'escargots
ou
Feuilleté au saumon
ou
Coquille St Jacques aux crevettes*

Plat cuisiné au choix

*Lotte à l'Armoricaine
ou
Paupiette de saumon sauce beurre citron
ou
Jambonnette de Chapon forestière
ou
Suprême de Veau aux Morilles*

Accompagnement

*Fondue de poireaux
ou
Gratin dauphinois aux Morilles
ou
Gratin de Cardon
ou
Riz basmati*



Nos menus festifs



Menu enfant (15€)

Entrée

*Saucisses feuilletées (x5)
ou
Feuilleté jambon fromage*

Plat principal

*Emincés de poulet à la crème
ou
Pavé de saumon à la crème*

Accompagnement

*Pommes dauphines
ou
Tagliatelles
ou
Fagot d'haricot*