

Menu à 40 Euros

Apéritif : Kir

Vins : Sauvignon ~ Bordeaux

Assiette de Fruits de mer

- 6 huîtres - 1/2 crabe - 6 langoustines - 8 crevettes - bigorneaux - bulots

- *Filet de sandre au beurre blanc*

~~~

- *Suprême de pintade à l'estragon*

~~~

- *Tournedos d'aiguillette de canard aux poivres verts*

~~~

- *Pavé de selle d'agneau à la fleur de thym*

~~~

- *Pavé de veau*

~~~

- *Pavé de cerf sauce chasseur*

~~~

- *Cuisse de canette farcie au foie gras et aux baies rouges*

~~~

- *Rôti de bœuf ou de veau ou de porc*

-

*Nos garnitures : écrasé de pommes de terre à la crème fraîche ~~~  
pommes de terre sautées ~~~ crumble de légumes et tomates provençales*

\*\*\*\*\*

## *Assiette de trois fromages avec salade*

\*\*\*\*\*

*Omelette Norvégienne ~~~ Nougat glacé et son coulis de fruits rouges ~~~*

*Tarte aux pommes ~~~ Tarte aux fruits ~~~ Gâteau pâtissier ~~~*

*Assiette gourmande (crème brûlée, croustillant au chocolat)*

\*\*\*\*\*

*Café*