



Menu de Pâques



Entrée froide :

- Darne de saumon 59,90€ le kg
- ½ langouste garnie 31,10 € la pièce
- Artichaut scandinave 6 € la pièce
- Asperges 50,00 € le kg
- Dôme aux écrevisses 6€ la pièce
- Pamplemousse cocktail 6,10 la pièce

Entrée chaude :

- Cassolette d'Escargots 8,30€ la pièce
- Cassolette de Ris de Veau écrasé de pomme de terre foie gras 15 € la pièce
- Cassolette de Saint-Jacques rôties 11 € la pièce

Nos Poissons cuisinés :

- Filet de Sandre sauce Champagne 15.10 € la part
- Choucroute de la Mer au beurre blanc 14 € la part
- Aumônière de Saint Jacques 11 € la pièce
- Lotte à l'Armoricaïne 16.40 la part

Nos Viandes cuisinées :

- Ris de Veau sauce aux Morilles 17.95€/la part
- Souris d'Agneau au Romarin 15,20€/la part
- Grenadin de Veau sauce Girolles 16,80€ la part
- Suprême de chapon sauce aux truffes 16 ,00€ la part

Nos accompagnements :

- Risotto aux cèpes 4.20 la part
- Poêlée forestière 39.20 le kg
- Flan au chèvre 3.50 € la pièce
- Purée truffée 4.20 la part
- Fagot Haricots verts 2.60 la part

Plateau de fromage à partir de 4 personnes 5.90 par pers

Dessert de Pâques

4.90€ la part

