

L

PRIX NET

# MENU

22€50

*Bénéficient de la baisse de TVA*

2

Crêvettes et Noix de Pétoncle Poêlées en persillade

Ou

Foie gras en terrine accompagné de sa confiture de Figue  
et de son Pain de Campagne grillé

Suggestion ( verre de Coteaux du Layon 2€50 )

Ou

Flamônière Jambon cru, Chèvre, Noix

Ou

Tête de Veau sauce Gribiche

~~~~~

Fricassée de Rognons de veau sauce Forestière

Ou

Tournedos de Boeuf et sa sauce foie Gras

Ou

Duo de Solz et Saumon sur fondue de Poirreaux

Ou

Noix d'Entrée grillée sauce au choix  
(Poivre, Echalotes ou Roquefort)

~~~~~

Légumes du jour ou frites

~~~~~

Plateau de fromages Affinés

~~~~~

Dessert au choix

Ou

(café gourmand pour 1 € de plus)

L

O

C

O

M

O

t

I

V

E



L

PRIX  
NET

# MENU

27€50

2

*Bénéficient de la Baïsse de TVA*

L

Coquille Saint-Jacques et queues d'Écrevisses

Ou

Tartare de Saumon et Noix de St Jacques

Ou

Foie gras poêlé au miel et vinaigre de cidre (Supplément de 6€)

Ou

12 Escargots persillés

O

C

O

Dos de Cabillaud et Rouget sur lit de petits légumes

À la Provençale

Ou

Ris de Veau à la crème d'écrevisses

Ou

Pièce de Boeuf sauce Foie gras et Morilles

Ou

Brochette de Gambas et St Jacques Poêlées

O

t

Légumes du jour ou frites

I

Plateau de fromages Affinés

V

Dessert au choix

dont

**Café gourmand**

E

