

PRIX NET

# MENU

24€50

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

Pavé de Boeuf et sa sauce foie Gras

Ou

Duo de Sole et Saumon sur fondue de Poireaux

Ou

Noix d'Entrécôte grillée sauce au choix  
(Poivre, Cèhalotes ou Roquefort)

~~~~~

Légumes du jour ou frités

~~~~~

Plateau de fromages Affinés

~~~~~

Dessert au choix

Ou

(café gourmand pour 1 € de plus)

PRIX  
NET

# MENU

29€50

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

~~~~~

Dos de Cabillaud et Rouget sur lit de petits légumes

à la Provençale

Ou

Ris de Veau à la crème d'écrevisses

Ou

Tournedos de Boeuf sauce Foie gras

Ou

Brochette de Gambas et St Jacques Poêlées

~~~~~

Légumes du jour ou frits

~~~~~

Plateau de fromages Affinés

~~~~~

Dessert au choix

dont

Café gourmand