

L

PRIX NET

# MENU

25€00

2

## Fait Maison sauf foie gras

Crêvettes et Noix de Pétoncle Poêlées en persillade  
Ou

Foie gras 100% en terrine accompagné de sa confiture  
de Figue et de son Pain de Campagne grillé  
Suggestion (verre de Cotéaux du Layon 3€ )

Ou

Flamônière Jambon, chèvre et noix

Ou

Petite salade gourmande

Salade, tomate confite, magret fumé, gésier, lardons,  
Poulet, noix et chèvre sur pain grillé

~~~~~

Fricassée de Rognons de veau sauce Forestière  
Ou

Pavé de Boeuf grillé et sa sauce foie Gras  
Ou

Filets de Rouget sur lit de petits  
légumes à la provençale

Ou

Noix d'Entrécôte grillées sauce au choix  
(Poivre, Echalotes ou Roquefort)

Ou

Filet de Raie au beurre et aux câpres

~~~~~

Légumes du jour ou frités

~~~~~

Mousse au chocolat, crème brûlée, tiramisu,  
île flottante, salade de fruits, glace 2 boules,  
charlotte au chocolat, tarte tatin, moulloux au chocolat, assiette 3 fromages.

Ou

(café gourmand pour 1 € de plus)

L

O

C

O

M

O

t

I

V

E

