



Menu Gourmet

Prix :37,00€

Le Kir Pétillant à la Châtaigne, Accompagné de Trois Feuilletés Chauds

ou

Le Cocktail Maison ' Iceberg ', Accompagné de Trois Feuilletés Chauds

La Mélodie de la mer Gratinée , sauce au Marc de Champagne

ou

La Feuillantine de Pétoncles Poêlées, au Coulis de Moules Marinières

ou

La Salade des landes , déglacée au Vinaigre de Framboises

ou

Le Dôme de Saumon fumée et frais aux pointes d'asperges

Le Dos de Cabillaud à la Bretonne (Andouille de Bretagne)

ou

La Rosace d'agneau à la crème d'ail confite

ou

Le Filet mignon au Miel Multi-Fleurs de Provence

ou

La Cuisse de canard rôti , Jus au cidre de Normandie

L'assiette de Nos régions et son Mesclun aux Noix

ou

Le Croûton de Chèvre de Beauce Doré au Miel

Le Nougat Glacé aux Fruits Secs, Labyrinthe à la Fraise des Bois

ou

Le Caprice Fondant aux Trois Chocolats, à la Confiture de Pistache

ou

Le Fameux Pain Perdu aux Poires et son Caramel au beurre salé

ou

La Traditionnelle Pièce Montée, Choux à la Crème et Nougatine (3,10 €/Pers.)

Les Instants Magiques du Café , Thé ou verveine

L'Eau Minérale

Vin Blanc (Mas de la Tour)

Vin Rouge (Bordeaux Cour Montessant)