



Menu avec la boisson 46,00 euros

Prix :46,00€

Entrées

Plateau de fruits de mer
Ou
Salade gourmande
(foie gras de canard, filets d'oie fumés, gésiers confits, lardons sur salade panachée)

Plats

Gigot d'agneau rôti aux fines herbes
Ou Filet de bœuf rôti aux pleurotes
Ou noix de veau rôtie aux champignons des bois
Ou magret de canard au poivre vert ou à l'orange
Ou suprême de pintadeau à l'estragon
Ou filet de saumon au beurre blanc
Ou filet de saint pierre à l'oseille

Frites ou pommes de terre écrasées ou gratin dauphinois ou millefeuilles de pommes de terre ou gratin de courgettes ou pommes paillason ou gratin sarladais.
Tomates provençales ou fagot de haricots verts ou poêlée de légumes ou flageolets.

Fromages

Pointe de Brie et méli-mélo de salade panachée

Desserts

Omelette norvégienne, ou Nougat glacé et crème anglaise, ou Pêche melba, ou Fraise melba,
Ou Charlotte à la poire et son coulis de fruits rouges
Ou assiette gourmande

Les boissons

Kir royal, Sauvignon, Côtes du Rhône, Bordeaux, Café