



## Menu n°3

Prix :42,00€

### Entrées froides

Tartare de saumon à l'aneth sur blinis colorés

Foie gras de canard

Salade Magalie avocat crabe

OU

### Entrée chaude

Feuilleté de la mer au safran, crevettes, st. Jacques, moules, saumon

\*\*\*

### Plats chauds

Pavé de veau sauce girolles

Magret de canard au miel

Souris d'agneau au thym

Pavé de requin grillé sauce piments doux

\*\*\*

### Garnitures (2 au choix)

Gratin pommes de terre, pleurotes tomates grappe confites

Tonneaux de pommes de terre parmesan tarte fine légumes du soleil

Flan de légumes grillés duo de purées vitelotte et patate douce

Poêlée de légumes verts garniture forestière

\*\*\*

## Fromages

Trio de fromages sur ardoise

Brie st. Maure et tête de moine fruits secs et salade d'endives aux noix

\*\*\*

## Desserts

Aumônière pomme caramel beurre salé

Gâteaux pâtisseries individuels

Gâteaux évènementiels ou pièce montée

\*\*\*

## Boissons

Café thé infusions

Eaux plate et pétillantes