

MENU 25.00€

APERITIF

1 KIR (vin blanc ou méthode champenoise avec au choix: crème de cassis, mûre, pêche, sirop de violette)
Apéritifs au choix avec supplément de 1.50€

Biscuits apéritifs

POTAGE

ARGENTEUIL (asperges)
CULTIVATEUR (volaille, légumes, lardons)
DU BARRY (chou fleur)
POTIRON en saison

**MENU
25.00€**

ENTRÉE

SAUMON ROSE sauce crevette, riz et petits légumes ou épinards à la crème
COQUILLE DE SAUMON EN « BELLEVUE » (macédoine
VOL AU VENT
DOS DE CABILLAUD BOULONNAISE (fondue de poireaux moules, riz)
FEUILLETÉ AUX ASPERGES SAUCE HOLLANDAISE
BSTELLS AU FROMAGE (purée, fromage, œuf en feuille de brick)

VIANDE

JAMBON BRAISE
LANGUE DE BŒUF ET SES LEGUMES
RÔTI DE PORC ORLOFF
PORC AU CAMEL
POULET A LA MOUTARDE A L ANCIENNE OU A LA SAUCE D AIL

LEGUMES

GRATIN DE PDT
POËLÉE DE LEGUMES
TARTE A LA PURÉE ET LARDONS
RIZ A LA CANTONAISE

FROMAGE

GOYERE (tartelette aux fromages chauds) et salade
ASSIETTE FROMAGES et salade

1 CAFÉ

VIN BLANC 1/6

VIN ROUGE 1/4

EAU 1/3

DESSERT EN SUPPLÉMENT SELON DEVIS (3.50€ la part)