

APÉRITIF

1 APÉRITIF AU CHOIX

1 COCKTAIL MAISON

AVEC 3 TOASTS PAR PERSONNE (pain surprises, navettes, toasts chauds,
demander notre carte)

POTAGE

CRÈME DE POTIRON en saison

CRÈME ARGENTEUIL (asperge)

CRÈME D'ARTICHAUD

SOUPE A LA BIÈRE

ENTRÉE

DUO DE SOLE ET SAINT JACQUES riz, petits légumes; sauce : crevette, hollandaise.

PAVÉ DE PERCHE AUX AMANDES, pomme de terre vapeur, petits légumes.

CASSOLETTE DE SAINT JACQUES AU « CHICON ».

CROUSTILLANT AU MAROILLES et salade de saison au pignon de pin.

AUMÔNIÈRE AU FOIE ET GÉSIER DE VOLAILLE oignons confits

SAUCISSON EN CROÛTE, sauce « périgourdine »

SORBET

VIANDE

SUPRÊME DE PINTADE SAUCE FORESTIÈRE OU AU FOIE GRAS

RÔTI DE BŒUF BEARNAISE

RÔTI DE VEAU FORESTIÈRE OU AUX PÊCHES

FILET MIGNON DE PORC SAUCE ORLOFF OU CRÉOLE

GIGOLETTE DE CANARD FARCIE SAUCE POIVRADE OU ORANGE

COQUELET (1/2) AUX ECRESSISSES OU AUX RAISINS

DUO DE LEGUMES AU CHOIX

PDT EN FEUILLE DE BRICK (purée, lardons, épices)

PDT VIENNOISE

GRATIN DE POMMES DE TERRE

FAGOT DE HARICOTS VERTS

BOUCHON DE COURGETTE

CHAMPIGNON FARCIE

FLAN DE CAROTTE OU DE CHAMPIGNON

RISOTTO AUX PETITS LEGUMES

FROMAGE

ASSIETTE DE FROMAGES

TOAST AU CHÈVRE OU MAROILLES CHAUD

CORNET A LA FETA (chaud)

CAMEMBERT FRIT

AVEC SALADE MÊLÉE

1 CAFÉ

VIN BLANC 1/6 VIN ROUGE 1/4 EAU 1/3

DESSERT EN SUPPLÉMENT SELON DEVIS

(3.50€ la part)