

MENU 45.00 €

**1 APÉRITIF AUX CHOIX OU
1 COCKTAIL MAISON**

Avec 3 toasts par personnes

POTAGE

CRÈME ARGENTEUIL (asperges)
CRÈME DU BARRY (choux fleur)
SOUPE A LA BIÈRE
POTAGE CULTIVATEUR (volaille, légumes, lardons)

ENTRÉE

LANGUE DE BŒUF FAÇON LUCULLUS (foie gras ; froid)
SAUMON FUMÉ ET TOAST
COUSCOUS DE ST JACQUES
SALADE LANDAISE
CASSOLETTE DE RIS DE VEAU A LA CRÈME

SORBET

VIANDE

TOURNEDOS sauce forestière, béarnaise, Rossini.
MAGRET DE CANARD, sauce poivre, crème de poivron, créole
GIGOT classique ou crème d'ail
PAVÉ DE BICHE OU COTE sauce chasseur, grand veneur, aux airelles.
PAVÉ D AUTRUCHE
FILET DE BŒUF EN CROÛTE sauce périgourdine.

TRIO DE LEGUMES AUX CHOIX

PDT VIENNOISE
PDT EN FEUILLE DE BRIK
GRATIN DE PDT
FAGOT DE HARICOT VERT
TOMATE PROVENCALE
CHAMPIGNON FARCI
BOUCHON DE COURGETTE
FLAN DE CAROTTE OU CHAMPIGNON
GATEAU DE POMME « spécialité MAISON » (pain de mie, pommes)

FROMAGE

ASSIETTE AUX TROIS FROMAGES
BRIE FARCI /crème fouettée à l'échalote
TOAST AU CHÈVRE OU MAROILLES CHAUD
CAMEMBERT FRIT
CORNET A LA FETA (chaud)

Et

SALADE DE SAISON

DESSERT

MIGNARDISES 4/PERS
GATEAU PERSONNALISÉ
GLACE
GLACE personnalisée AVEC SUPPLÉMENT DE 1.50€

1 CAFÉ

1 DIGESTIF

VIN BLANC 1/6

VIN ROUGE 1/4

EAU 1/3

