

Menu 16 15€
2 plats

Kir ordinaire et accompagnement

* *Salade paysanne*
(salade verte, tomates, œuf dur, jambon de pays,
vinaigrette à la crème)

* *Salade océane*
(mélange de salade verte, fruits de mer, surimi,
vinaigrette à la crème)

* *Terrine de lapin*

* *Cassolette de poisson et fruits de mer*

* *Cuisse de cannette au poivre vert*

* *Cuisse de pintade au cidre*

* *Filet de perche sauce diepoise*

Salade et fromage

* *Poirier ou Pêcher*

* *Poêlée de pêches au miel et glace vanille*

Café

Menu 18 17€ ou 22 21€
2 plats 17€ 3 plats 21€

Kir pétillant et accompagnement

* *Salade de gésiers*

* *Feuilleté d'asperges blanches, sauce chaude à la crème*

* *Chèvre chaud sur toast, lit de salade,*
vinaigrette au miel

* *Pavé de saumon, émulsion de beurre à la vanille*

* *Filets de dorades marinées à la provençale*

* *Filet de perche sauce diepoise*

* *Caille rôtie aux petits oignons*

* *Sauté de coq à la crème de pleurotes*

* *Jambon au porto*

Salade et fromage

* *Crème brûlée*

* *Nougat glacé et coulis de fruits rouges*

* *Poêlée de poires aux épices et glace vanille*

* *Omelette norvégienne*

Café

Tarifs et menus valables du 1^{er} avril 2010
au 31 octobre 2010

**Sous réserve de disponibilité des
produits.**

Menu 22 21€ ou 26 25€
2plats 21€ 3plats 26 25€

Kir pétillant et accompagnement

* *Terrine de poulet aux tomates confites*
et aux olives en gelée

* *Salade aux cuisses de caille confites*
et magret de canard fumé

* *Tête de veau vinaigrette*

* *Papillotes de St jacques et crevisses*
aux petits légumes

* *Pavé de saumon sauce champagne*

* *Aile de raie sur brunoise de légumes*
beurre citronné aux câpres

* *Osso Bucco à la milanaise et pâtes fraîches*

* *Pièce de bœuf (saignante)*

* *Magrets de canard au poivre vert*

* *Filet mignon de porc mariné au poivre de Sechouan*
pleurotes et purée de patates douces

Salade et fromage

* *Nougat glacé et coulis de fruits rouges*

* *Poêlée de poires aux épices et glace vanille*

* *Omelette norvégienne*

Café