

## **Menu « tables et Auberges de France »**

**Menu à 33.00 €uros (3 plats+fromages+dessert)**

**Menu à 28.00 €uros (2 plats+fromages+dessert)**

**Assiette du pêcheur (huitres bretonnes, langoustines, crevettes)**

**Ou**

**Assiette de foie gras de canard maison et jambon fumé de Bayonne**

**Ou**

**Assiette de douze palourdes grises farcies**

**Ou**

**Assiette nordique son blinis et la crème de ciboulette**

**☺☺**

**Feuilleté de noix de Saint-Jacques au beurre blanc**

**Ou**

**Filet de bar et gratin de légumes**

**☺☺**

**Pièce de bœuf aux poivres concassés (origine France)**

**Ou**

**Cuisse de canard confit**

**Ou**

**Rognon de veau à la moutarde à l'ancienne**

**☺☺**

**Le trio de fromages sur lit de salade**

**Ou**

**Assiette de fromage de chèvre chaud sur toast**

**☺☺**

**Fine tarte aux pommes tièdes sauce caramel maison**

**Ou**

**Charlotte aux poires et son coulis de fruits rouges**

**Ou**

**Tulipe maison glacée (caramel au beurre salée, framboise et fruit frais)**

**Ou**

**Profiterole au chocolat chaud maison**

**Prix net (Hors boisson)**

A partir du mi-mai 2017