

PLATS A EMPORTER

Entrée (tarif par personne) :

- Timbale d'escargots et champignon à la crème d'ail,	10.50 €
- Terrine de foie gras de canard maison	14.00 €
- Salade landaise (gésier, magret et jambon pays)	7.50 €
- Saumon fumé maison	7.00 €
- Eclair à la mousse de foie gras et sa compotée d'oignon,	7.50 €
- Aumônière de saumon fumé et thon mayonnaise	7.00 €
- Timbale de ris de veau au senteur des bois	11.00 €
- Assiette du pêcheur	8.50€
- Feuilleté ris de veau et sa réduction au porto	8.00 €
- Verrine de mousse foie gras, magret canard et confit de figue	8.50 €
- Terrine de lapin au ratafia de champagne	7.00 €

Portion pour une entrée :

- Cassolette de moules, crevettes, pétoncle au curry	6.50 €
- Coquille st-jacques, homard à la bretonnes	11.00 €
- Coquille st-jacques à la bretonne	9.50 €
- Fricassé de homard à l'armoricaine	16.00 €

Portion pour un plat : tarif par personne

- Blanquette saumon, moules, champignon sauce blanche	12.00 €
- Jambonnette de caille farcie aux petits légumes	14.00 €
- Papillote de filet de sandre et fricassée de choux	16.50 €
- Médaillon de veau aux morilles	16.50 €
- Aiguillette de poularde sauce au Champagne	16.50 €
- Filet mignon de porc mariné aux herbes	14.00 €
- Dos de loup de mer sauce crevette	12.50 €
- Sauté de cerf aux girolles	12.00 €
- Souris d'agneau rôti et son jus au thym,	13.50 €
- Suprême de pintade en crépinette de lard fumé	13.00 €
- Sauté d'autruche sauce chasseur	14.00 €
- Estouffade de sanglier au miel,	13.00 €
- Sauté de chapon sauce champagne	13.50 €

Dessert au choix (dans la liste dernière page) 5 € par personne
Assortiments de petits fours chaud 5 par personnes 3.00 € par personne
Mignardise 5 par personnes à 5.50 € pour le café ou
pour le dessert compter 8 par personne pour 8€.

Menu enfant 9.00 E
Terrine de campagne
ou saumon fumé
ou bouchée à la reine

**

Aiguillette de poulet à la
crème ou jambon braisé
et gratin de pomme de
terre

Dessert dans la liste

**Tous nos plats de viande sont accompagnés de (gratin
de pommes de terre ou flan de pomme de terre
individuel) et de tomate provençale.
Pour les poissons du riz au curry.**