

*MENU 49 Euros ( Entrée, Plat et Dessert ) ou  
Au Choix a la Carte*

*Entrées*

- Feuilleté d Asperges , 17, 50 €*  
*Saumon Fumé par non Soins , 17, 50 €*  
*Terrine de Canard Maison , Oignon Confit , 17, 50 €*  
*Tarte aux Légumes de Saison et Thon Mariné , Vinaigrette au Gingembre , 17,50 €*  
*Foie Gras de Canard Mi-Cuit Confiture de Figues , 26 € + 7 Euros au Menu*  
*Tartare d' Avocat et Tourteau , Pomme Fruit , 17, 50 €*

*PLATS*

- Dos de Saumon Poêlé , Ecrasée de Pommes de Terre , 28 €*  
*( Vinaigrette aux Condiments )*  
*Papillote de Bar , Beurre a l' Estragon , 28 €*  
*Pièce de Bœuf Poêlée , Jus au Porto , Gratin Dauphinois (V.B.F), 28 €*  
*Quasi de Veau au Cassis ( V. B. F ), 28 €*  
*Sauté de Rognon de Veau Baugé , 28 €*  
*( Abats Origine Hollandaise )*

*Assiette de Trois Fromages 12 € ou Desserts*  
*A Commander en Début de Repas*

- Millefeuille aux Fraises , Crème Légère , 13, 50 €*  
*Moelleux au Chocolat , Glace Vanille de Madagascar , 13, 50 €*  
*Soufflé Chaud au Grand Marnier , 13, 50 €*  
*Sablé Breton aux Framboises , 13, 50 €*  
*Profiteroles Cuites au Moment , Glace Vanille Sauce Chocolat , 13, 50 €*

\*\*\*\*\*

*Café et Mignardises , 4 , 50 €*

*PRIX SERVICE INCLUS*

*Suggestions de Vins au Dos du Menu*

\*\*\*\*\*

*V.B.F (Viande Bovine Française)*