

MENU **BIB GOURMAND**

32.00 €

Les entrées

ST-JACQUES marinées verveine/citron, petits légumes et cerfeuil en vinaigrette,
houmos de potimarron, crumble d'arachides

Marinated scallops with verbena flavor, mixed-vegetables,
chickpeas and pumpkin cream, peanuts crumble

La douzaine d'ESCARGOTS de Choquel au beurre d'ail

Dozen snails in garlic butter

Fricassée de RIS de VEAU, crème aux morilles, pousses d'épinards (supplément de 5,00 €)

Sweetbread with mushrooms creamy sauce (extra charge 5,00 €)

Terrine de FOIE GRAS de canard, déclinaison autour de la poire

(en option le verre de vin moelleux : Château Cadillac à 6,00 €)

Homemade foie gras and pear

(in extra charge, the sweaty wine : Château Cadillac : 6.00 € by glass)

Les plats

Dos de CABILLAUD fumé « maison Emile Fournier »,
salmis de choux rouges à la flamande, beurre blanc

Smoked cod, red cabbage cooked with apple, butter sauce

ST-JACQUES rôties, calamars et champignons à l'armoricaine,
croquette de riz au parmesan (supplément de 6,00 €)

Panfried scallops, squid and mushrooms in lobster sauce, rice and parmesan croquettes
(extra charge 6,00 €)

FAUX-FILET « Angus » grillé, sauce béarnaise, gratin dauphinois au maroilles

Grilled beef, cheese potatoes in gratin

ROGNONS de veau flambés au Houille, crème moutarde, frites maison

veal kidney flambé with juniper alcohol, mustard sauce, french fries

Les desserts

Dessert « à la carte », merci de faire votre choix en début de repas

Choice for your desert « à la carte », thank you to order at the beginning of your meal

Toute modification du menu entrainera une facturation « à la carte »
Any change in the menu will be result a facturation « à la carte »