

MENU à 22€00

*** ENTREES :**

- *Paupiette de colin et saumon aux petits légumes, beurre blanc*
- *Cassolette Océane gratinée (colin, lotte, crevettes et noix de St' Jacques)*
- *Salade du Kercé ' Ine (mille' feuille breton : galette, andouille et pommes,
gésiers et lardons confits)*
- *Dos de lieu noir "vapeur de légumes", sauce Armoricaïne*

*** PLATS :**

- *Gigollette de pintade farcie, sauce Vallée d'Auge*
- *Moelleux de joue de porc confite, coulis de persil*
- *Sous' noix de veau rôtie à la Normande*
- *Confit de canard et son jus forestier*

GARNITURES : *Gratin de pommes de terre, et 2 garnitures au choix (millefeuille de légumes,*

tomates garnies aux champignons, courgette farcie aux petits légumes, fagots d'haricots,

tomates provençale, 1/2 pomme fruit ou 1/2 poire, tulipe jardinière,

brochette de fruits(pomme et fruits secs))

*** ASSIETTE DU FROMAGER :**

- Mesclun de salade aux noix, Brie, St' Nectaire et Tome noire*
- Assiette de fromages chauds (pain d'épice au chèvre, tarte fine aux pommes et Camembert, brique aux poires et Roquefort) (supl 2.30 €)*

*** DESSERTS :** *· Consulter la carte des desserts*

Le café est compris dans le menu.

Le menu avec les boissons (Sauvignon et Bordeaux) est de 27€ 00.

L' apéritif est à 2€90.

Pour les prestations à l'extérieur du restaurant, un supplément de 1.40 € /personne

est à rajouter. (service, nappage, camion frigorifique, ...)