

## ***MENU à 34€00***

### ***\* ENTREES :***

- Aumônière de noix de St' Jacques aux petits légumes*
- Salade Gourmande (foie gras aux figues, langoustines, magret & saumon fumé)*
- Brochette terre et mer, beurre impérial au vinaigre de Xérès  
(lotte au lard, saumon au bacon, noix de St' Jacques, gambas, champignon, tomate)*
- Filet de pierre poêlé sur son blinis au sarrazin, crème de pétoncles au Vouvray*

### ***\* PAUSE DU CHEF :***

- Saveur aux pommes (Manzana Verde & sorbet pomme verte)*
- Douceur des Charentes (Pineau & sorbet abricot)*

### ***\* PLATS :***

- Tournedos de filet de boeuf et sa crème de champignons nobles*
- Grenadins de veau poêlés, sauce vallée d'Auge*
- Souris d'agneau confite, crème de thym*
- Assiette gourmande aux trois viandes et trois cuissons  
(filet de boeuf grillé, souris d'agneau confite et filet de kangourou poêlé)*

*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 39€  
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, ... )*