



Dimanche 7 juin 2020

*** ENTREES :**

- Pain perdu au Cantal et noisettes, mesclun de salade au vinaigre de mangue
- Cassolette de pétoncles et colin gratinée
- Assiette de saumon fumé par nos soins, crème fouettée à la ciboulette
- Eventail de melon et jambon de Pays

*** PAUSE DU CHEF :**

- Saveur aux pommes (*sorbet pomme verte et Manzana Verde*)

*** PLATS :**

- Fondant de joue de porc confite, jus au caramel de Cidre
- Dos de cabillaud en croute d'herbes provençale, beurre blanc
- Faux-filet grillé, beurre d'echalotes
- Gigolette de pintade farcie, crème de thym

GARNITURES : - Gratin de pommes de terre, tomate forestière et beignet de courgette

*** DESSERTS :**

- Assiette de salade aux noix et fromages

- **Sablé aux fraise, crème chibouste**
- **Crème brûlée à la vanille**
- **Salade de fruits frais**
- **Bolet Mordellais (glace caramel salé, meringue, sauce chocolat chaude)**

Menu complet : 28,00 € (sans pause du chef 26€00)

Un plat + une entrée ou un dessert :23,00 €-Un plat seul 19,00 €

***UNE ROSE OFFERTE POUR CHAQUE
MAMAN***