

Menu 40.00

Apéritif et ses amuses bouches
(ricard ,whisky,kir,vin cuit)

-Médaillon de foie gras

-Cassolette d'escargot

-Sorbet maison

-Pavé de biche sauce aux poivre
et ses deux garnitures

-Assiette de salade fromage

-Gateaux

1 verre de bon vin a chaque plat
, une coupe avec le gateau et
un petit café

Menu 25.00

Kir cassis et petit fours chaud


-Bouchée à la reine

-Cuisse de poulet farce forestière
et ses deux garnitures

-Assiette de salade fromage

-Charlotte aux poires

Boisson vin rouge rosé et cidre
(1 bt pour 3 pers)
1 café



Menu 30.00

Apéro et petit four chaud

-Assiette de la mer


-Coquille st jacques

-Dos de cabillaud en papillote
sauce whisky, pomme vapeur et riz

-Salade fromage

-Tarte tatin

Boisson vin rouge,rosé et cidre
(1bt pour 3 pers)
1 café



Menu 35.00

Apéro et ses amuses bouches

-Norvégienne

-Feuilleté de ris de veau

-Trou normand maison

Magret de canard sauce aux poivre
et ses deux garnitures

-Assiette de salade fromage

-Gateaux

Boisson -Vin rouge rosé et cidre
(1bt pour 3 pers)
1 coupe et 1 café