

# Le Menu de Printemps 24€

Midi et soir: Entrée + plat ou plat + dessert = 20€

Entrée + Plat + fromage + dessert = 24€

## Les Entrées

7,00€

- Coquilles St Jacques brasserie aux petits légumes (200 g)
- Escargots à la Bourguignonne avec coquille (12)
- Trois parfume de la mer: crevette rose sauce cocktail, saumon fumée, calamar à la romaine
- Cassolette de st jacques et écrevisses au riesling
- Mini huîtres farcies au cidre (6)
- Foie gras de canard chaud aux mandarines
- Salade de chèvre chaud, magret de canard fumée parfume au moutard et cidre

## Les Plats

15,00€

- Magrets de canard aux baïs de framboise
- Jarret d'agneau 'Au Beau Rivage'
- Pavé de milieu de rumsteck et si vous souhaitez, en accompagnement deux sauces au choix poivre ou bleu d'Auvergne
- Feuilletée au saumon
- Paupiettes de veau au vin blanc à la crème
- Pintade à l'orange
- Caille farcie au foie gras et pain d'épice
- Recette végétarienne

## Les Desserts

7,00€

- Un des six desserts au choix

Regarder nos tableaux noir pour nos menus spécial