

MENU LA CANE 28 €

Feuilleté d'Asperges aux Morilles.

Croustade de Ris de Veau au Chablis.

Au choix Soufflé aux Noix de Saint-Jacques, à la bretonne.

Buffet d'hors d'Œuvres & fruits de mer

Gigot d'Agneau rôti, aux senteurs des Garrigues.

Parmentier au Boudin Noir sauce au Cidre.

Au choix Magret de Canard rôti Poivre vert.

Aile de Raie au beurre blanc

Pavé de Rumsteack à la Bordelaise ou Grillé « Béarnaise »

Garniture au choix : Gratin Dauphinois - Riz vapeur - frites maison - Risotto Champêtre - Légumes du Jour - Pommes sarladaises - haricots blancs mijotés.

Fromages affinés & salade verte.

Ile Flottante. Fondant au Chocolat noir. Crème Brûlée à la Vanille.

Nougat Glaçé au coulis de framboise. Salade de fruits.

Tarte tatin aux pommes. Coupe de Glaces ou Sorbet au choix.

La Pâtisserie du Jour (voir ardoise) Tarte fine aux fraises.

C'est votre Anniversaire ! le Chef vous élabore un Gâteau Anniversaire personnalisé sur commande à la place du dessert du menu (suppl 2,50 € par pers)