

Adresse mail : lemouлиндapigne@gmail.com Site internet : www.lemouлиндapigne.fr
Tél : 02/99/30/65/60

Menu à 26€ (fait maison)

Terrine de canard aux pommes et sa chantilly au foie gras ou
Risotto de la mer au coulis de crustacés

Souris d'agneau confite thym et romarin, et sa ratatouille ou
Dos de cabillaud lardé, crème de chorizo, tatin de légumes

Assiette gourmande (Croustillant chocolat passion, tartare de fruits frais et sorbet framboise)

Menu à 31€ (fait maison)

Marbré de foie gras maison et son chutney ou
Tartare de Saint Jacques et crevettes aux notes de passion

Quasi de veau sauce morilles, poêlée forestière, écrasé de pommes de terre ou
Filet de dorade au citron vert, beurre d'agrumes, risotto crémeux

Trilogie gourmande (Croustillant chocolat passion, ananas rôti au pain d'épice et sorbet mandarine)

Menu bambino à 10€ +4€ avec saumon fumé +3€ avec dessert adulte

Steak haché frais ou nuggets frites / glace surprise et un verre de coca cola ou jus d'orange

* forfait boisson obligatoire pour les groupes de + de 12 personnes

Forfait boisson à 8€ par personne : un punch, 1 verre de blanc 12cl chardonnay, 1 verre de bordeaux rouge 12cl château de Reyne et 1 café (soit une bouteille pour trois)

Forfait à 10€ par personne : une coupe de petites bulles rosé (Maison Bouvet), 1 verre de blanc 12cl chardonnay ou Saint Luc (fruité) et 1 verre de 12cl de rouge bordeaux Château Haut Bernicot et un café

-**droit de bouchon de 8 €** sur la bouteille de champagne de 75cl (pour le dessert uniquement)

-**Supplément fromage 3€**

-**Toast pour l'apéritif 3€ soit trois par personne**

- **Pièce montée supplément 3€00 par personne servie avec une boule de sorbet framboise**

- carafe de coca ou jus d'orange de 1 litre 7€

PS : 30% d'acompte à la réservation et tout le monde avec le même tarif. Choix des entrées et plats une semaine à l'avance

Madame Leroy