

# MENU DU TERROIR

- 3 plats :** Entrée - Poisson **ou** Viande - Fromages **ou** Dessert----- 38,00 €  
**4 plats :** Entrée - Poisson **ou** Viande - Fromages **et** Dessert----- 42,00 €  
**5 plats :** Entrée - Poisson - Viande - Fromages **et** Dessert----- 48,00 €

Soupe de champagne Maison et ses Amuses-Bouches

## Le Traiteur

Feuillantine de pétoncles de Manche, coulis au moules marinières  
ou  
Terre et mer fumée maison , chantilly au raifort et gingembre  
ou  
Pressé de canard aux 6 aromates, mesclun de saison à la noisette

## Le Poissonnier

Vol au Vent de Fruits de Mer à l'Armoricaine de Bretagne  
ou  
Pavé de sandre infusion à la graine de moutarde de Meaux, Beurre blanc  
ou  
Le Dos de saumon Rôti à l'ail et lardons, Jus réduit

## Le Boucher

Filet mignon de porc braisé au miel de Thivars  
ou  
Le fameux confit de canard infusé au sel de Guérande  
ou  
Le pavé de bœuf cuisson minute, réduction au Romarin

## Le Fromager

Croustillant de chèvre de Beauce doré au miel  
ou  
Assiette de nos régions et son mesclun aux Noix

## Le Pâtissier

Le fameux Pain Perdu aux pommes et son caramel beurre salé  
ou  
Le caprice aux trois chocolats et sa confiture de Pistache  
ou  
La diligence du chef (3 Petites douceurs)

Vin Blanc et rouge (Mas de la Tour) et eau minérale et l'instant magique du café

# MENU GASTRONOME

**3 plats :** Entrée - Poisson **ou** Viande - Fromages **ou** Dessert----- 48,00 €

**4 plats :** Entrée - Poisson **ou** Viande - Fromages **et** Dessert----- 52,00 €

**5 plats :** Entrée - Poisson - Viande - Fromages **et** Dessert----- 58,00 €

Soupe de champagne Maison et ses Amuses-Bouches

## Le Traiteur

Fois gras de canard , confiture de potimarron et abricot sec , petite brioche maison

ou

Maki de haddock fumé , tartare d'algues et mousse guacamole

ou

Pressé de queue de bœuf à la landaise , vinaigrette tiède à l'aigre douce

## Le Poissonnier

Filet de dorade sébaste , étuvé de fenouil crèmeux à la Marseillaise

ou

Filet de lotte rôti cuisson lente , sauce blanche aux perles roses

ou

Dos de loup à la vapeur , velouté au beurre de langoustines

## Le Boucher

Filet de bœuf grillé aux cèpes , endive pochée au safran

ou

Magret de canard en croute de pain d'épices , gastrique au miel

ou

Onglet de veau au Reblochon , écrasée de topinambours

## Le Fromager

Profiteroles de chèvre , coulis de camembert au sésame

ou

Tranche de Saint-Nectaire fermier et son mesclun

## Le Pâtissier

Croustillant de macaron chocolaté , mousse légère au Gianduja , prune à la plancha

ou

Marmelade de mangue-passion façon charlotte , espuma à la citrouille

ou

La diligence du chef (4 Petites douceurs)

Vin Blanc et rouge (Côtes de Gascogne et Bordeaux) et eau minérale et gazeuse et l'instant magique du café