***Le Menu comprend***

Le pain, Le café, La vaisselle

***En supplément du Menu***

Le trou champenois, Le dessert, Le service

**Entrée**

Salade de saumon fumé maison et fromage blanc à la ciboulette

Salade fraicheur aux olives feta tomate vinaigrette basilique

Salade de gésiers et lardon tiède vinaigre de framboise

Timbale de poisson sauce champagne

Salade lentille à l huile de noix et jambon fumée

Brochette de crevette sauce aigre douce

Terrine de poisson et écrevisses maison sauce cocktail

Feuilleté d escargot à la crème d ail

Assiette de foie gras maison et rose de magret fumé (sup 3 euros)

Brochette de st jacques fondue de poireau (sup 2 euros)

Entrée à la carte supplément de 2 euros

**Plat chaud**

**viande**

Cuisse de canard rôti au thym

Filet mignon de porc aux champignons

Jambon braisé sauce au miel ou porto

Filet de poulet basquaise

Sauté de veau au ratafia

Bavette sauce au poivre ou échalote

Plat à la carte supplément de 2 euros

**Poisson**

Filet de rouget grillé sauce vierge

Pavé de saumon aux lentilles

Queue de cabillaud sauce au melon ou curry (selon la saison)

Filet de dorade à la moutarde au thym et olive d olive

Plat à la carte supplément de 2 euros

**Garniture :**

Pomme grenaille rôti et légumes de saison pour les viandes

Riz pilaf aux oignons rouges et légumes de saison pour les poissons

**Trou champenois**

Glace cassis et ratafia ou glace et alcool de votre choix

En supplément 1.5 euros

**Fromage au choix**

Assiette de brie et salade

Feuilleté au chèvre et miel, salade

Toast au maroilles, salade

Plateau de fromage (brie de Meaux, tome, comté, chèvre) supplément de 1.5 euro

**Dessert**

Duo chocolat crème anglaise 3 euros

Nougat glacé coulis de fruit rouge 3euros