

# Menu des quatre saisons

Salade d'endives au saumon fumé, pommes vertes, sauce cacahuètes  
Ou  
Salade de gésiers et mini rillauds  
Ou  
Assiette océane (terrines de poisson, gambas, crème fleurette citronnée)  
Ou  
Melon au jambon sec (selon saison)  
◆◆◆◆◆  
Pavé de saumon à l'oseille  
Ou  
Dos de colin au coulis de crustacés  
Ou  
Hoki pané au pain d'épices, sauce beurre blanc  
◆◆◆◆◆  
Joue de porc au cidre  
Ou  
Cuisse de canette laquée au miel  
Ou  
Langue de bœuf, sauce piquante  
Ou  
Pavé de selle d'agneau à la crème d'ail  
( Toutes les viandes sont accompagnées de légumes de saisons )  
◆◆◆◆◆  
Assiette de fromages et son mesclun  
◆◆◆◆◆  
Cœur coulant au chocolat  
Ou  
Crème catalane aux agrumes  
Ou  
3 mignardises sucrées  
(Possibilité entremet avec supplément de 1€50)  
◆◆◆◆◆  
Café & pain

VINS COMPRIS (vin de propriétés): Kir cassis, sauvignon, Anjou rouge, Coteaux de l'aubance.

TARIF SERVICE COMPRIS 25,00 € ttc par personne  
ou sans le service 22.70 € ttc par personne

Possibilité de menu sans les vins, service compris 22.00€ ttc par personne  
ou, sans les vins et sans le service 19.70 € ttc par personne

*Menu pour vos repas d'associations, de fêtes, d'entreprises ou privés, mariages, baptêmes  
Dans les salles de votre choix.*

