

Menu Touristique

17,60 € HORS D'OEUVRE ou DESSERT + Plat principal

21,40 € HORS D'OEUVRE + Plat principal + DESSERT

PRIX NET - BOISSON EN PLUS

6 huîtres "Château d'Oléron" n°3 natures ou farcies aux petits légumes
Salade gourmande (oeuf poché, lardon, magret séché, jambon blanc)
Galantine de faisand, coeur de foie gras et sa confiture d'oignon
Soupe de poisson et sa rouille

**

Cabillaud sauce St Jacques
Marmitte de crustacés et poissons (poisson blanc, lotte, crevettes, moules, pétoncles)
Rognons de Veau persillade
Estoufado de sanglier
Bavette d'ailloyau grillée maître d'hôtel ou sauce poivre vert, échalotte, ou roquefort.
Tête de veau et sa gribiche **supp : +2,50 €**

**

Chèvre chaud et salade
Assiette de 3 fromages et salade
Fromage blanc
(au coulis de fruits rouges, aux fines herbes ou nature.) } **supp : +2,50 €**

**

Glace 3 boules au choix
Café ou chocolat liégeois
Tarte paysanne aux pommes (glace et chantilly)
Crème brûlée
Profiterolles au chocolat
Sabayon de fruits rouges