



Menu Boucicaut



Aumonière d'andouille de Vire

Pommes flambées et Pont l'Evêque, huile d'olive à la graine de vanille

ou

Méli mélo de tomates et mozzarella

Et tartine de foie gras et jambon cru

ou

Fraîcheur de canelloni de saumon

*Rillettes de saumon, enroulées dans une fine tranche
de saumon fumé à la scandinave*



Emincé d'onglet au lait de coco et arachide

Chop suey de légumes au miel de tilleul

ou

Filet de bar à la plancha

velouté crémeux au Jasnières

ou

Magret de canard fermier de St Léger/Sarthe

aux framboises



Sélections des fromages

Poelon de camembert chaud sur pain de campagne aux noix maison **ou**



Trio de fromages fermiers, et salade à l'huile de noix **ou**

Faisselle légère aux herbes fraîches et crème fermière



Carte des desserts

Afin de faciliter le déroulement du service, nos desserts sont à commander en début de repas

Pour votre plaisir, ce menu... sans fromage... 25,00 €
... avec fromages... 28,00 €