




# MENU

## De Noël Au Marans

21, 22 ET 23 DÉCEMBRE  
SUR RESERVATION AU 02.41.61.54.29

.....  .....

### NOS ENTRÉES

- Médaillon de foie gras, gelée à la truffe et sel de Guérande
  - Assiette de fruits de mer ( 6 huitres , bulots, crevettes)
  - Marmite de pétoncles, fondue de poireaux beurre blanc
  - Cassolette d'escargots à la Normande
  - Saumon fumé et son tartare de la mer
- .....  .....

### NOS PLATS CHAUDS

- Pavé de filet de boeuf
  - Rôti de filet de sanglier farci à la forestière
  - Roulade de sole aux St Jacques
  - Fondant de chapon farci sauce périgourdine
  - 2 garnitures de légumes avec votre plat.
- .....  .....

### NOS DESSERTS

- Brie de Meaux et sa crème à la truffe
- Buchette coeur fruits rouges et son coulis
- Palet croustillant chocolat noir, crème anglaise
- Omelette Norvégienne à la vanille
- Précieux pomme caramel

21 EUROS / HORS BOISSONS