

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 huîtres , 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 cœur fruits rouges et son coulis

Palet croustillant chocolat noir, crème anglaise

Omelette Norvégienne à la vanille

Précieux pomme caramel

21 EUROS / HORS BOISSONS