

Le M' des petits plats, 35 €



Les Entrées

Salade Roma : salade verte, pâtes, mozzarella et tomates cerises

Terrine de campagne et sa petite salade verte

Puzzle de Mousse de chèvre au poivron doux

Salade de perles aux légumes croquants

Parfait de foie de volaille

Salade cocktail fraîcheur : riz, pommes vertes, céleri et thon

Tartelette feuilletée aux légumes grillés et Bocconcini de Mozzarella di Buffala

Les Plats

Mousseline de poisson blanc sauce écrevisses ou sauce safranée

Filet mignon de porc au baies roses

Suprême de poulet à la crème, ou basquaise, ou Strogonoff

Mousseline de volaille à la Crème ou Forestière

Noix de jambon braisé au Porto Rouge

Les Garnitures

Gratin dauphinois, *Riz de Camargue pilaf*, *Gratin de crozets*,

Fricassée de petits légumes, *Riz Vénéré* (riz de Vénus)

Les Fromages

Fromage blanc à la crème, ou

Assiette de fromages affinés

Les Desserts

Cœur en Choux et Mignardises : 2 choux et 2 Mignardises

ou *Entremets* à choisir ensemble



Les Petits Plus : La boule de pain et le Café

TARIF 01/10/2024

Le M' des grands jours, 47 €



Les Entrées

Puzzle de mousse de chèvre au poivron doux aux deux coulis

Cœur de Mousseline d'Avocat et St Jacques

Salade de perles aux écrevisses et légumes croquants

Tartelette feuilletée aux légumes grillés et Bocconcini de Mozzarella di Buffala

Salade terre/mer : Salade verte, haricots verts, magrets de canard, tranche de foie gras et rose de saumon fumé maison accompagné d'une vinaigrette aux oignons rouges et échalotes

Les Plats

Suprême de pintade au porto blanc

Suprême de volaille aux écrevisses

Filet de Dorade sauce Champagne, ou sauce Ecrevisses, ou sauce Safranée

Cuissot de porcelet aux cèpes

Satinée de Haut de Cuisse de Poulet à l'Ancienne

Les Garnitures

Gratin dauphinois, Riz de Camargue pilaf, Gratin de crozets, Risotto aux légumes ou à la moelle, Fricassée de légumes du moment, Riz Vénéré (riz de Vénus)

Les Fromages

Fromage blanc à la crème ou au coulis de fruits rouges

Plateau de fromages affinés

Les Desserts

*Cœur en Choux et Mignardises : 2 choux, 2 mignardises
ou Entremets à choisir ensemble*



Les Petits Plus, La brochette de 3 pains, Le trou Chartreux et le Café

Le Gastronomique, 52 €



Les Entrées

Langouste en Bellevue : Macédoine de légumes maison, Langouste sauce mayonnaise acidulée

Bouchée à la reine aux Ecrevisses : Quenelles de brochet, crevettes, écrevisses, champignons, sauce au Coteau du Layon

Trilogie de saumon (rillettes, tartare et rose de saumon fumé maison)

Ferrine de foie Gras maison et sa palette de saveur (demander si disponibilité)

Cœur de Mousseline d'Avocat et St Jacques

La Tomate Mozzarella par Bruno, mousse de Tomate, Bocconcini de Mozzarella di Buffala, et sa tuile au parmesan

Salade terre/mer : Salade verte, haricots verts, magrets de canard, tranche de foie gras et rose de saumon fumé maison accompagné d'une vinaigrette aux oignons rouges et échalotes (suivant disponibilité de foie gras et magrets)

Les Plats

Suprême de pintade aux Truffes d'été, ou aux Morilles

Suprême de Chapon sauce au foie gras (suivant saison)

Suprême de Volaille avec peau aux Truffes d'été, ou aux Morilles

Tonnelet de veau aux Truffes d'été, ou aux Morilles

Mousseline de volaille aux Ris de Veau, et aux Morilles

Médailillon de lotte à l'Américaine

Filet de Dorade royale (sauce Champagne, sauce Ecrevisses ou sauce Safranée)

Pavé de Sandre (sauce Champagne, sauce Ecrevisses ou sauce Safranée)

Les Garnitures

Gratin dauphinois, Riz de Camargue pilaf, Gratin de crozets, Risotto aux légumes ou à la moelle, Fricassée de légumes du moment, Riz Vénéré (riz de Vénus)

Les Fromages

Fromage blanc à la crème ou au coulis de fruits rouges, ou

Plateau de fromages affinés

Les Desserts

Cœur en Choux et Mignardises : 2 choux et 2 mignardises
ou *Entremets* à choisir ensemble

Les Petits Plus, La brochette de 3 pains, Le gros pain campagne, Le trou Chartreux et le Café

