



Nos Plats Chauds

(base 10 personnes)

POISSONS

	<i>HT/pers</i>	<i>TTC/pers</i>
• <i>Filet de Sandre, sauce champagne, cassolette de riz safrané</i>	<i>14.96 €</i>	<i>15.78 €</i>
• <i>Pavé de saumon, Marinière de Petits Légumes</i>	<i>13.86 €</i>	<i>14.62 €</i>
• <i>Cassolette de Noix Saint Jacques pétoncles et ses Tagliatelles</i>	<i>13.86 €</i>	<i>14.62 €</i>
• <i>Blanquette de l'Océan et sa douceur au Paprika, Riz Basmati</i>	<i>11.55 €</i>	<i>12.18 €</i>
• <i>Duo de Lotte et Rouget au coulis de Homard, Légumes du Soleil</i>	<i>14.96 €</i>	<i>15.78 €</i>
• <i>Filet de Thon au beurre rouge et sa Jardinière Printanière</i>	<i>14.96 €</i>	<i>15.78 €</i>

VIANDES

• <i>Fondant de poulet farci</i> <i>Fagot de Carottes et son Gratin Bonne Femme</i>	<i>11.55 €</i>	<i>12.19 €</i>
• <i>Suprême de pintade aux Saveurs de la Forêt</i> <i>Purée de céleri et ses champignons des bois</i>	<i>11.55 €</i>	<i>12.19 €</i>
• <i>Médailon de veau à la crème de Morilles</i> <i>Fagot de haricots verts et ses pommes paillasson</i>	<i>13.86 €</i>	<i>14.62 €</i>
• <i>Rôti de canard gésiers et figues, Pâtes fraîches</i>	<i>13.86 €</i>	<i>14.62 €</i>
• <i>Fantaisie de Canette à la pêche de vigne avec</i> <i>Ses navets glacés et ses pommes dauphines</i>	<i>13.86 €</i>	<i>14.62 €</i>
• <i>Filet de bœuf aux Girolles</i> <i>Gratin Dauphinois, Tomates cerises et Fagot d'Asperges</i>	<i>16.17 €</i>	<i>17.06 €</i>
• <i>Souris d'agneau confite et sa Trilogie de Haricots</i>	<i>16.17 €</i>	<i>17.06 €</i>
• <i>Carré d'agneau rôti aux herbes des Baux de Provence,</i> <i>Fagot de Haricots verts et ses Tomates confites</i>	<i>16.17 €</i>	<i>17.06 €</i>

Pour toute autre demande, nous vous ferons un plaisir de vous renseigner