

**LES FORMULES** Du Mardi au vendredi, midi et soir, sauf jour férié et services spéciaux  
Entrée-plat, OU Plat-Dessert ..... **MOMENT 19 €** ..... **SAISON 24 €**

**LES MENUS** Servis tous les jours, sauf les services spéciaux  
Entrée - Plat - Salade/fromages ou Dessert ... **MOMENT 25 €** ... **SAISON 34 €**  
Suppl. fromages & dessert 3 €

## MENU DU MOMENT

\* \* \*

✓ Œufs bio mollets sur effilochée de légumes  
sauce légère au parmesan

Terrine de canard et ses accompagnements

Bulots mayonnaise, verdurette

✓ Salade de légumes nouveaux, à l'œuf plein air,  
basilic, fleur de sel, fruits secs

\* \* \*

Risotto au calamar velouté de crustacés

Magret de canard de la Ferme du Nouveau Monde

Dos de cabillaud sur fondue de poireau  
Beurre Angevin

Rognon de veau aux trois moutardes  
Pommes sautées, jardinière

\* \* \*

✓ Plateau de fromages et sa salade

✓ Choux façon Paris-Brest, crème pralinée

✓ Déclinaison de chocolat 1er Cru de Plantation

✓ Variation de sorbets maison sur fruits frais

**BON APPETIT !...**

**Jeudi 16 Novembre**

**Soirée Beaujolais Nouveau**

**Les French Dandy**

Philippe à la guitare  
Laurent, chant et percussions

## MENU DE SAISON

\* \* \*

9 Huîtres Spéciales d'Isigny N°3 de José Jeanne

Assiette de la mer

(4 Huîtres d'Isigny N°3, bulots et crevettes sauvages)

Assiette de crevettes sauvages, mayonnaise

Foie gras de canard, Ferme de Barville, P Durand

9 Gros escargots de la Ferme des Marnières,  
pot au feu, champignons, crème de persil aillée

Poêlée de calamar, velouté de crustacés

**L'entrée dans le menu du moment**

\* \* \*

Mignon de veau rôti

Pommes sautées, purée de patates douces

Filet de daurade Royale, garniture Méditerranéenne  
crème de piquillos

✓ Pizza parmentière dans l'assiette, légumes,  
champignons, cœur doré et parmesan

Filet de bœuf de race Normande  
au poivre de Tellicherry (Inde), **Suppl. Menu 4 €**

**Le plat dans le menu du moment**

\* \* \*

✓ Le plateau de fromages et sa salade

✓ Crèmeux chocolat

1er Cru de Plantation Mangaro sur croustillant

✓ Poire Conférence en sirop de vin à la badiane,  
caramélisée sur coulis de myrtilles, glace vanille

✓ Gratin soufflé exotique, salade de fruits frais

✓ Café Gourmand

**Le dessert dans le menu du moment**

**V = Végétarien**