

**Entrées:**

- Carpaccio de Saint Jacques, Mangues et Citron vert
- Terrine de Foie gras mi-cuit aux Pommes caramélisées
- Assiette de Poissons fumés maison et son Blinis de Crème fumée
- Rouleau de Printemps aux Gambas sur spaghettis de légumes

**Plats:**

- Filet de Boeuf en brioche et Pommes de terre fondantes avec sa poêlée de légumes
- Oie confite au Layon et aux Morilles accompagnée d'un Risotto aux petits légumes
- Turbot confit à la graisse de Canard, au citron et gingembre avec son riz safrané
- Carré d' agneau en croûte d' Herbe, polenta dorée aux abricots

**Desserts:**

- Soufflé glacé au Cointreau
- Saint Honoré
- Fraisier
- Opéra

Ce menu est une proposition qui peut évidemment se discuter avec le chef au grès de vos envies et des saisons.

Pierre CORDIER  
Chef cuisinier  
06.24.67.18.81