



PRODUITS VARIABLES SELON LES SAISONS

Apéritif :

1 Cocktail Maison et amuses-bouches

Les poissons :

- Le saumon en Bellevue contrasté au curcuma
- La pomme de terre en robe des champs à la truite fumée, petite sauce à la ciboulette
- Le tartare de saumon aux pommes
- Le royal de crabe aux épices
- Les filets de rouget rôtis sur une tarte fine de légumes du soleil

Les viandes :

- Le suprême de dinde rôti bardé au lard et à la moutarde ancienne
- Le gelée de lapereau aux pruneaux et fois gras
- Le jambon de pays fumé aux fruits de saison
- Le faux-filet de bœuf rôti puis tranché
- Le jambon à l'os de chez Thérèse Marie

Les légumes :

- La salade Méditerranéenne
- La salade de pâtes au pesto
- Les crudités de saison

La roue de brie et son effeuillé de saison

Le dessert :

- La pièce montée en pâtisseries
- Le croque en bouche (choux) + 2€
- La glace personnalisée Vandencasteele + 2 €

Les boissons :

**Domaine de la Saurine blanc sec et rouge
Eaux, sodas, bière pression
Café et Mignardises**