

## MENU

*Assiette de saumon et st jacques mariné,  
Lit de mesclun provençal vinaigrette à l'huile d'olive*

*Ou*

*Foie gras maison, sa confiture d'oignons  
Accompagné de sa salade de mâche vinaigrette à l'huile de noix  
Et tranche de pain spéciale aux fruits*

*Ou*

*Feilleté de boudin blanc aux cèpes  
Et son mesclun aux pépites de foie gras*

*\*\*\**

*Papillote de rougets et légumes croquant en feuille de brick  
Sauce au pistou*

*Ou*

*Dos de cabillaud à la crème d'ail*

*Ou*

*Aiguillette de poisson perroquet sauce safran*

*\*\**

*Civet de lièvre désossé au vin d'Ardèche et son gout fumé*

*Ou*

*Magret de canard sauce aux cèpes*

*Ou*

*Sauté de chevreuil aux champignons forestier*

*Ou*

*Rôti de veau sauce asperges vertes et chorizo*

*Gratin dauphinois, verrine de flan de poireaux, compotée de poivrons*

*\*\*\**

*Brie de Meaux verdurette*

*Ou*

*Fromage blanc à la crème*

*\*\*\**

*Craquant chocolats amer et sa crème anglaise*  
*Ou*  
*Aumônière pomme au beurre salé sauce caramel*  
*Ou*  
*Moelleux au chocolat fondant cœur caramel*

*\*\*\**

*Café*

*\*\**

*Pain*

*Service, nappage, vaisselle compris*