LE MENU DU COMMERCE

Nos formules

Entrée + Plat + Dessert	24,00 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	20,00 €

Entrées à 7€

Feuilleté d'Escargots à la crème d'ail
Salade Campagnarde
Salade verte, gésiers confits, magret de canard fumé et chèvre chaud
Assiette de Serrano
Soupe de Poisson et ses accompagnements
Feuilleté de Fruits de mer
Pétoncles, crevettes, moules et chipirons, sauce crustacé
Crevettes sautées à la provençale

Plats à 16€

Camembert rôti et pétales de Serrano, Frites et salade
Bavette sauce à l'Echalote et Frites maison
Cuisse de canard confite ,pommes sautées
Dos de Cabillaud, sauce Dugléré, petits Légumes et Flan de Maïs
Filet de Bar au naturel,petits légumes sautés
Tête de Veau Ravigote et Pommes de terre sautées
Poêlée de Seiche au Chorizo, Pomme de terre sautées

Desserts à 7€

1000 feuilles Vanille, à notre façon
Mi-cuit au Chocolat et chantilly
Tarte fine aux pommes, façon Tatin
Crème brûlée à la pistache
Notre Nougat glacé ,coulis de fruits rouges et Chantilly
Café ou Chocolat ou Caramel Liégeois ...
Fromage Blanc au Coulis de Fruits rouges
Profiteroles, 3 Choux (+4€)