

MENU DU MARDI

Menu complet 30,00€

servi uniquement le mardi soir, hors jours fériés

PRIX NETS

LES ENTRÉES

Assiette de la mer

3 huitres n°3, langoustines, crevettes grises et roses, coquillages.

Gambas poêlées

au Pineau rose, salade croquante.

Soupe de poissons

et sa garniture rouille, gruyere et croutons a l'ail.

Assiette du Terroir

feuilleté de canard aux oignons, foie gras a la Trouspinette.

LES PLATS

Raie aux câpres

et son beurre noisette, servie avec petits legumes et pommes de terre vapeur.

Duo de Poissons

Saumon et Merlu, sauce hollandaise et petits legumes.

La Spécialité de Rosemonde

saumon, merlu, eglefin, haddock & langoustine, servis sur un lit de chou blanchi et beurre blanc.

Pièce de Bœuf

bœuf Français & vendeen, beurre maitre d'hotel, gratin dauphinois ou frites ou petits legumes.

LES DESSERTS

Île flottante

et sa creme anglaise a la vanille.

Feuilleté de Pommes Tatin

caramel beurre sale, glace a la vanille.

Nougat glacé

et son coulis de fruits rouges.

Assiette de fromages

avec sa salade verte.