

## MENU DE PAQUES 2023

Foie gras de canard -14.15€ les 100 gr  
Coquille st jacques provençale ou traditionnelle -7.50€ pièce  
Nonette aux deux saumons -5.70€ pièce  
Pâte berrichon -le kg 18.00€ le kg  
Eclair salé saumon et queue de langoustine 6.00€ pièce

\*\*\*\*\*

Dos de sandre au xérès -11.00€ la part  
Quenelle de brochet -7.10 € la part  
Colin au concassé de tomate 10.50€ la part  
Gratin de fruit de mer – 8.00€ la part

\*\*\*\*\*

Ris de veau aux morilles- 14.00€  
Filet mignon de veau farci aux petits légumes au cours  
Cuisse de canard aux épices et au miel 9.80€  
Gigot d'agneau rôti -au cours

\*\*\*\*\*

Purée aux morilles – 5.50€ la part  
Gratin normand, gratin de courgette, gratin de légumes – 1.70€ pièce  
Poêlée de champignons (pleurote et champignons de paris) – 6.00€ la part

Purée de patate douce – 4.00€ la part

\*\*\*\*\*

Royale noisette – 3.70€ pièce  
Choux praliné noisette – 3.50€ la part  
Crème brûlée 2.60€ la part  
Tarte citron tarte chocolat 2.60€ la part

