

# . . . *Le* M E N U . . .

. Semaine du 14 au 18 octobre 2019 .

Rémoulade de langoustines et bulots

*Celeriac in remoulade dressing, Dublin bay prawn and whelk*

ou

Entrée du jour

*Daily Special*

. . .

Poêlée de gambas de Madagascar, wok de légumes

*Pan-fried king prawns, mixed vegetables*

ou

Plat du jour

*Daily Special*

ou

Cette semaine, nous vous proposons à la voiture de tranche :

Suprême de volaille fermière rôtie,  
marrons et panais braisés

*This week, we are pleased to suggest you on our trolley :  
Roasted breast of farm poultry, braised chestnut and parsnip*

. . .

Assortiment de fromages frais et affinés, confitures et fruits du mendiant

*Selection of cheeses, jams and dried fruits*

ou

La tarte du jour

réalisée par la Maison « Gusté »

*Tart of the day  
by "Gusté"*

Salade de fruits frais à la vanille,

zestes d'agrumes

*Fresh fruit salad with vanilla,  
citrus peels*

ou

Brioche perdue, caramel

*French toast, salted butter fudge*

Profiteroles au chocolat

*Chocolate profiterole*

. . . ————— . . .

*Le Menu* entrée - plat - fromage ou dessert 43

*Starter - main dish - cheese or dessert*

*Le Menu* entrée - plat ou plat - fromage ou dessert 37

*Starter - main dish or main dish - cheese or dessert*

. Prix nets en Euros - service compris .