

MENU OCT / NOV / DEC 2020

16 €

<p>Mardi 6 octobre</p> <p>Apéritif/mise en bouche</p> <p>Tarte aux moules et crevettes, sauce au pistou</p> <p>Poulet cocotte Grand-mère, Pommes à l'Anglaise et légumes glacés</p> <p>Assiette gourmande Tartelette chocolat-caramel</p>	<p>Mardi 13 octobre</p> <p>Apéritif/mise en bouche</p> <p>Blanc mangé de choux fleur aux écrevisses</p> <p>Filet de canard au poivre vert, Pommes Dauphines</p> <p>Assiette gourmande Choux pâtisseries</p>
<p>Mardi 20 octobre</p> <p>Apéritif/mise en bouche</p> <p>Eclair de pétoncles et fondue d'endives</p> <p>Estouffade de bœuf Bourguignonne Pont Neuf et julienne de légumes étuvés</p> <p>Assiette gourmande Crêpes farcies aux fruits d'automne, sauce caramel</p>	<p>Mardi 3 novembre</p> <p>Apéritif/mise en bouche</p> <p>Tarte fine d'escargots à la crème d'ail et jus de persil</p> <p>Filet de rouget rôtis, beurre de crustacés et fenouil aux agrumes</p> <p>Assiette gourmande Tarte citron meringuée</p>