



# MENU

## ENTRÉES

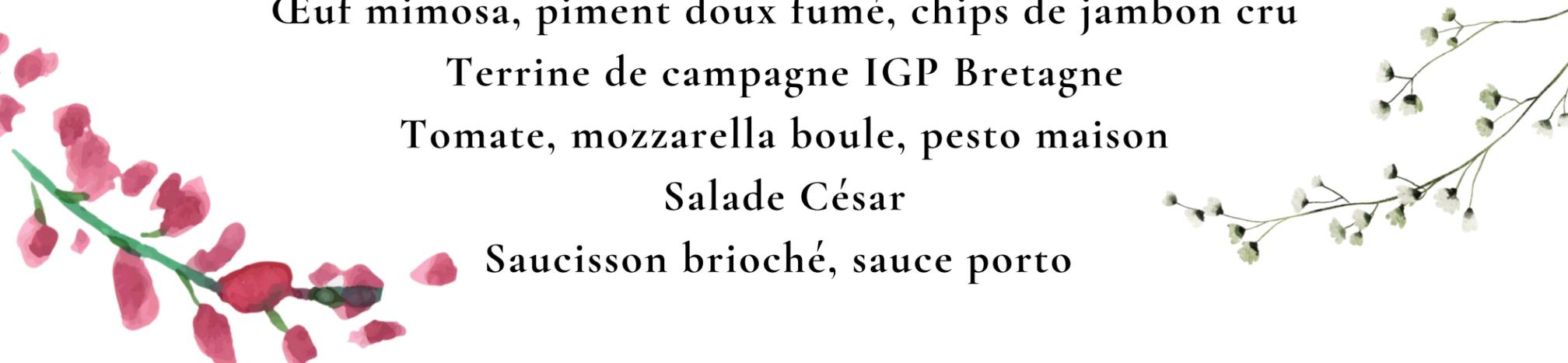
Œuf mimosa, piment doux fumé, chips de jambon cru

Terrine de campagne IGP Bretagne

Tomate, mozzarella boule, pesto maison

Salade César

Saucisson brioché, sauce porto



## PLATS

Cuisse de poulet rôti aux herbes, pommes grenailles, poêlée de légumes

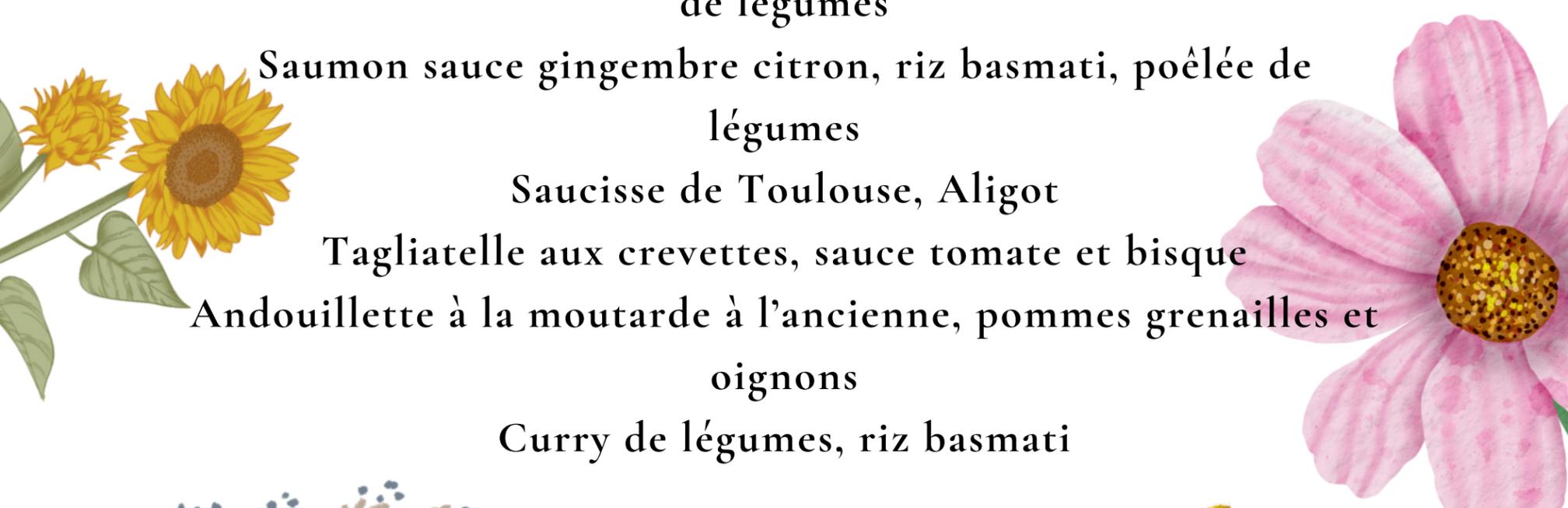
Saumon sauce gingembre citron, riz basmati, poêlée de légumes

Saucisse de Toulouse, Aligot

Tagliatelle aux crevettes, sauce tomate et bisque

Andouillette à la moutarde à l'ancienne, pommes grenailles et oignons

Curry de légumes, riz basmati



## DESSERT

Île flottante, caramel au beurre salé, amandes effilées

Panacotta aux fruits rouges

Tiramisu à la cuillère

Tarte aux pommes, glace vanille

Riz au lait, caramel au beurre salé, riz soufflé chocolat

Cocktail de fruits, sirop aux agrumes et tonka





# MENU

## STARTERS

Mimosa egg, smoked sweet spice, raw ham chips

Country terrine IGP Bretagne

Tomato, mozzarella, homemade pesto sauce

Caesar salad

Brioché sausage, porto sauce

## MAINS

Roasted chicken thigh with herbs, potatoes, sauteed vegetables

Salmon with ginger lemon sauce, basmati rice, sauteed vegetables

Toulouse sausage, Aligot (mash potatoes, tome cheese)

Tagliatelle with shrimp, tomato sauce and bisque.

Andouillette with old-fashioned mustard, potatoes and onions

Vegetable curry, basmati rice

## DESSERT

Île flottante, salted butter caramel, flaked almonds

Red fruit panna cotta

Tiramisu “à la cuillère”

Apple tart, vanilla ice cream

Rice pudding, salted butter caramel, chocolate puffed rice

Fruit cocktail, citrus and tonka syrup

