

# Menu à 19,50€



## Entrées :

-La salade de monsieur Seguin « toasts de chèvre frais sur son méli-mélo de mesclun ».

Ou

-Le friand de la mer.

Ou

-La rilette de poule et toasts de pain de campagne.

## Plats :

-Bavette au poivre, gratin dauphinois.

Ou

-Escalope de saumon à la bière de Jenlain.

Ou

-Bœuf bourguignon.

## Desserts :

-Le dessert du jour.

Ou

-Tartelette framboise et son coulis.

# Menu à 32€



## Entrées :

-La soupe de poissons et sa rouille maison.

Ou

-La Lucullus maison et sa confiture d'oignons blancs.

Ou

-La cassolette de la mer au curry de Madras.

## Plats :

-Le double faux filet de bœuf, beurre maitre d'hôtel.

Ou

-Le dos de cabillaud, sauce vierge et son riz thaï façon risotto.

Ou

-La véritable blanquette de veau, riz pilaf.

## Desserts :

-Le café gourmand.

Ou

-La tarte tatin et sa crème fraîche.

Ou

-Profiteroles maison.