



Bienvenue en Plaisirs Logis



MENU « DEGUSTATION »



L'ASSIETTE DES FRUITS DE MER

**(HUITRES, ARAIGNEES, PATTES DE TOURTEAU, LANGOUSTINES, BIGORNEAUX)
SAUCE MAYONNAISE ET PAIN BIS**

OU

L'ASSIETTE DE SAUMON D'ECOSSE LABEL ROUGE FUME

**AU BOIS DE HETRE PAR NOS SOINS
CREME DE CONCOMBRE, TOAST DE PAIN BIS**

OU

LA SALADE D'AIGUILLETTE DE CANARD

**COPEAUX DE FOIE GRAS, NOIX DE SAINT JACQUES POELEES,
MELI MELO DE CHAMPIGNONS DE PRINTEMPS,
VINAIGRETTE A L'HUILE D'ARGAN ET BRIOCHE TOASTEE**



**LE MILLEFEUILLE DE FILETS DE SOLE, NOIX DE SAINT JACQUES D'ERQUY
ET QUEUES DE LANGOUSTINES ET COULIS LEGER DE CRUSTACES**

OU

**LA PIECE DE FAUX FILET CHAROLAIS (FR) POELE A LA MARCHAND DE VIN
POMMES DE TERRE PONT NEUF, RAVIOLE DE MOUSSELINE DE CELERI**



LE CROUSTILLANT DE CHEVRE CHAUD

MESCLUN A L'HUILE DE NOISETTE ET CAMEL AU POIVRE DE SECHOUAN



LE NOUGAT GLACE AU MIEL D'ACCACIA ET SON COULIS DE FRUITS ROUGES

OU

LA TRILOGIE DES GLACES ET SORBETS FAITS MAISON ET TUILE AUX AMANDES

OU

**LA CHARLOTTE A LA VANILLE BOURBON, SALPICON DE FRUITS FRAIS DU MOMENT
COULIS DE FRUITS ROUGES**

OU

LE GATEAU AU CHOCOLAT ET PRALINE FAIT MAISON, SA CREME ANGLAISE

OU

LES FRUITS FRAIS EN COUPE GLACEE MELBA

**(FRAISES ET FRAMBOISES, GLACE VANILLE, SORBET FRUITS ROUGES,
COULIS DE FRUITS ROUGES, CREME CHANTILLY, AMANDES GRILLEES)**



CETTE SUGGESTION DE MENU : 42 euros

Cette suggestion de menu dépend des marchés du jour. Les mets proposés peuvent changer en fonction du marché