



Bienvenue en PlaisiroLogis



**MENU « TERRE ET MER »**



**►► LE CHOIX DES ENTREES**

**LA TERRINE DE CRABE TOURTEAU ET DE FILETS DE SOLE, FAITE DANS NOS CUISINES  
BOUQUET DE MESCLUN ET SAUCE SOUFFLEE AUX HERBES**

**OU**

**LE CRABE FARCI A LA FACON DES PECHEURS**

**Recette traditionnelle de chair de crabe tourteau et araignée  
Poissons blancs de roche, crème fraîche, persillade, cognac**

**OU**

**LA DEGUSTATION DES HUITRES SPECIALES CREUSES DE PLEINE MER  
VINAIGRE A L'ECHALOTTE ET PAIN BIS**

**OU**

**L'ASSIETTE D'ARAIGNEE DE MER ET CRABE TOURTEAU  
SAUCE MAYONNAISE**

**OU**

**LES COQUILLAGES DU MARCHE FARCIS AU BEURRE D'HERBES FRAICHES  
ET GRILLES**

**OU**

**LA SOUPE AUX POISSONS DE ROCHE FAITE MAISON  
SES GARNITURES : SA ROUILLE, SES CROUTONS AÏLLES**

**OU**

**LA TERRINE DE CANARD FAITE PAR NOS SOINS,  
CHUTNEY DE FRUITS AUX EPICES DOUCES, BOUQUET DE MESCLUN**

**OU**

**L'EMINCE DE MELON DE SAISON ET COPEAUX DE JAMBON SERRANO**



**LE CHOIX DES METS**

**LE DOS DE COLIN (MERLU DE LIGNE) A LA CREME AU SAUVIGNON  
CHAMPIGNONS ET COQUILLAGES**

**ROSACE DE COURGETTES ET RIZOTTO CREMEUX AUX COURGETTES**

**OU**

**LE DOS DE CABILLAUD ROTI AU JUS DE VIANDE**

**ECHALOTTES CONFITES, CROUSTILLANT DE POMMES DE TERRE**

**OU**

**LE SUPREME DE VOLAILLE FERMIERE DE L'ARGOAT**

**POINTES D'ASPERGES ET CHAMPIGNONS ET MOUSSELINE DE CAROTTES ET RIZOTTO**

**OU**

**LES AIGUILLETES DE CANARD POELE**

**SUPREME D'ORANGE, POMMES GAUFRETTES MAISON, BOUQUET DE MESCLUN**



**LE CHOIX DE NOS DESSERTS ET FROMAGE**

**L'ASSIETTE DES FROMAGES ET BOUQUET DE MESCLUN**

**OU**

*LA COUPE DE FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES  
OU  
LA TARTE FEUILLETEE AUX POMMES, CREME CHANTILLY ET GLACE VANILLE  
OU  
LA COUPE DE FRUITS FRAIS FACON MELBA  
(FRUITS FRAIS, GLACE VANILLE ET FRUITS ROUGES,  
COULIS DE FRUITS ROUGES, CREME CHANTILLY)  
OU  
LE GATEAU AUX TROIS CHOCOLATS ET SA CREME ANGLAISE  
OU  
LA TARTE TROPEZIENNE ET SA CREME ANGLAISE  
OU  
LA CHARLOTTE A LA VANILLE ET COULIS DE FRUITS ROUGES  
OU  
LA CREME BRULEE A LA VANILLE ET TUILE AUX AMANDES  
OU  
LA TRILOGIE DES GLACES ET SORBETS FAITS MAISON  
OU  
LE SORBET AUX POMMES FRAICHES ET CALVADOS, TUILE AUX AMANDES*

**TARIF DE CE MENU : 32 EUROS SELON LES CHOIX**

*Cette suggestion de menu dépend des marchés du jour  
Les mets proposés changent en fonction  
Du marché*