



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*