

## Menus à 24 €

(à partir de 12 personnes)

*Tous nos Plats sont « **Faits Maison** » sauf nos glaces et desserts glacés \*  
Nos Pains sont fabriqués et cuits sur Place (2 Fournées par jour)*

### Entrées

*La Terrine de Poissons, Sauce Cocktail  
Le Cocktail de Crevettes, Salade et Pommes vertes  
Le Pâté « Maison » et ses Crudités  
La Salade aux Lardons, Noix et Fromage de Bleu  
La Crêpe Sarrasin fourrée aux Crevettes, Sauce Crécy  
L'Aumônière au Fromage et aux Épinards, Coulis de Tomates et Basilic*

### Plats

*Le Filet de Poisson croustillant aux Épices, Riz et Légumes  
Le Mignon de Porc aux Champignons  
La Blanquette de Veau, Nouilles au Beurre  
Le Croustillant de Poulet farci « Maître d'Hôtel », Sauce Calvados  
Le Steak au Four au Parmesan, Tomates Confites*

*Tous les Plats sont accompagnés de Légumes.  
Choisissez un deuxième accompagnement :  
(Spaetzles, Riz, Pommes de terre sautées ou au four, Gratin Dauphinois,  
Purée de Pommes de Terre)*

### Desserts

*La Trilogie de Sorbets  
Le Tiramisu « Maison »  
La Crème Caramel  
La Crème brûlée  
La Tarte aux Fruits et sa Glace  
Le Croustillant aux Pommes, Sauce Caramel*

*Merci de nous signaler par avance d'éventuelles particularités (végétariens, allergies...).*  
*Nous devons connaître votre choix de menu (**menu identique pour tout le groupe**) au plus tard  
le vendredi précédent votre arrivée afin que le chef puisse faire son marché.*