



Menu Mensuel MARS 2018

Mises en Bouche du Lac
(2*pers / *Au bon soin du Chef !*)

Entrées

Velouté de Saison & Saint-Jacques Snackées en Piperade

OU

Salade César Revisitée

OU

Cassolette de Fruits de Mer & Quenelle de Brochet Gratinée à la Bretonne

11,00€

9,50€

12,50€





Menu Mensuel MARS 2018

Mises en Bouche du Lac
(2*pers / *Au bon soin du Chef !*)

Entrées

Velouté de Saison & Saint-Jacques Snackées en Piperade

OU

Salade César Revisitée

OU

Cassolette de Fruits de Mer & Quenelle de Brochet Gratinée à la Bretonne

11,00€

9,50€

12,50€



Plats

<i>Pièce du Boucher</i> (180/200g) & <i>Crème Bigoudène</i> (Crème, Cidre, Echalotes, et ... le Secret du Chef !) OU	15,50€
<i>Burger du Lac</i> (Bun'N'Roll, Mesclun, Pesto, Tomates Confités, Filets de Rouget Snackés, Chèvre, Pignons de Pin) OU	13,50€
<i>Suprême de Volaille</i> & <i>Sauce Forestière</i> OU	9,80€
<i>Cœur de Colin Fondant</i> & <i>Crème de Citron à l'Aneth</i> OU	12,50€
<i>Cochon Laqué Au Sirop d'Erable</i>	11,80€

Garnitures

- 2 Garnitures max. au choix

Frites / Tagliatelles en Persillade / Poêlée du Chef / Riz Pilaf aux légumes / Salade

Fromages

Trilogie Fromagère (Sélection du Chef) & Méli-mélo de Verdure

OU

Verrine de Fromages Frits (Salade, Assortiment de Fromages Panés Frits – Au bon goût du Chef !)

4,50€

5,00€

Desserts

Dacquoise aux Framboises & Coulis Fruits Rouges

OU

Panna Cotta à la Coco & Coulis de Fruits Exotique

OU

Dôme Royal au Chocolat & Coulis Caramel Beurre Salé

OU

Café Gourmand (Mini Crème Brûlée, Mini Brownie, Verrine de Tartare de Fruits)

4,50€

5,00€

6,50€

6,00€



&
ICI
LE
Chef
EST
UNE
FEMME



Suivez, Likez, Réservez

