

# La Table des Saisons

## Décembre à Mars

Crème de brocolis au curry\*

Ou

Tarte fine au potiron et chèvre

Réduction balsamique\*

Ou

Cassolette de la mer, fondue de poireaux

Ou

Salade hivernale (endives, pommes, noix, bleu)\*

-----

Parmentier de canard confit en cocotte

Ou

Filet mignon de porc en croûte

Ou

Bavette grillée sauce tataki

Ou

Pot au feu de la mer

-----

Accompagnement de saison

-----

Café gourmand (profiterole, crème brûlée, cannellé)

Ou

Ile Flottante maison

Ou

Poire Belle-Hélène et sa chantilly

Ou

Tarte Tatin, glace au yaourt

-----

Vin de pays en carafe

Café

## Avril à Juin

Tarte salée aux légumes de saison

Ou

Mêlée de feuille tendre aux crevettes sautées

Ou

Terrine de poissons maison et son coulis de saison

Ou

Flan aux asperges de Pays (selon arrivage)\*

-----

Emincés de poulet mariné

Ou

Souris d'agneau aux herbes

Ou

Rôti de bœuf en croûte

Ou

Dos de cabillaud, sauce fenouil

-----

Accompagnement de saison

-----

Café gourmand (profiterole, crème brûlée, cannellé)

Ou

Tiramisu traditionnel maison

Ou

Pain perdu brioché et sa compoté de fruits

Ou

Nougat glacé maison, coulis de fruits rouge

-----

Vins de pays en carafe

Café

## Septembre à Novembre

Terrine de lapin ou de gibier maison

Ou

Cabécou pané au spéculos sur lit de mâche

Ou

Tatin d'endives au miel, sauce au bleu\*

Ou

Flan de poivrons au chorizo

-----

Longe de porc braisé

Ou

Cuisse de canard confite

Ou

Risotto de la mer au parmesan

Ou

Poule au pot tradition

-----

Accompagnement de saison

-----

Café gourmand (profiterole,

Crème brûlée, cannellé)

Ou

Crème brûlée maison

Ou

Fondant à la pomme au mascarpone

Ou

Crêpes Suzette

-----

Vin de pays en carafe

Café