

LES DÎNERS DU MAZENAY

ENTRÉES

SALADE RUSTIQUE DE TOMATES, oeuf dur, croûtons et herbes fraîches	10 €
FOIE GRAS DE CANARD mi-cuit, chutney de pruneaux au jasmin, brioche toastée	16 €
TERRINE DE FOIES DE VOLAILLE AUX POMMES, légumes marinés, cornichons Français «Maison Marc»	8 €
SOUPE FROIDE DE HOMARD BLEU, médaillons, tomates et concombre	18 €
ESCARGOTS SAUVAGES aux herbes, servis sur une pâte sablée, vinaigrette à la crème de cassis, fromage blanc, salade	12 €

SUGGESTION:

HOMARD BLEU, tout simplement rôti au beurre salé 48 €

TOUS LES PRIX SONT NETS

Origine des viandes: France

PLATS

LA COCOTTE, LE FILET DE BOEUF, LA POULETTE ET LE PERDREAU SONT
SERVIS AVEC DES LÉGUMES DE SAISON RÔTIS

COCOTTE DE LOTTE, COQUES ET CREVETTE, citronnelle, champignons de Paris et tomates coeur de boeuf, basilic	30 €
FILET DE BOEUF D'AVEYRON AU POIVRE DE PHU QUOC, sauce tartare à la lie de vin (viande sélectionné par Brice, la table de Solange, Aveyron)	35 €
AGNEAU D'AVEYRON CONFIT à la tomate, herbes	25 €
V ARTICHAUT DE BRETAGNE FARCI DE GIROLLES, tomates et Feta, vinaigrette moutardée,	25 €
PERDREAU GRIS SAUVAGE RÔTI aux quetsches, jus à la chicorée	35 €
POMMES DAUPHINE	5 €

FROMAGE ET DESSERTS

FROMAGES FERMIERS au lait cru, chutney	10 €
MILLEFEUILLE à la vanille de Madagascar: dressé minute, feuilletage maison fait à la main, rhum, confiture de lait de Normandie	10 €
COMPOTE 100% POMMES, chantilly au chocolat blanc	9 €
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR DE SAINT DOMINGUE, coulis de framboise à la citronnelle, tuile aux amandes	11 €