



# Menu Fête des Grands-Mères

Commandes jusqu'au vendredi 4 mars 2022

## Apéritifs

1512	Plateau de 20 toasts (saumon, rilette, salami, mousse de foie, fromage)	13,90 €
------	---	---------

## Entrées froides

1331	Œuf en gelée (aspic) au jambon et petits légumes	3,90 €
1301	Coquille de saumon garnie de macédoine de légumes	7,90 €
1315	Avocat au thon garnie de macédoine de légumes	5,90 €
1312	Tomate aux crevettes grises	7,90 €

## Entrées chaudes

6103	Coquille St Jacques aux petits légumes	8,90 €
6303	Cassolette de ris de veau sauce Champagne	12,00 €

*Vol au Vent, Crêpe Grand-mère, Bouchée Ris de veau...*

## Plats principaux

2494	Gigot de 7h aux flageolets <i>Tomate provençale, légumes, Gratin dauphinois</i>	11,90 €
2428	Jambon braisé sauce Champagne <i>Pomme duchesse, carottes vichy et petits pois</i>	10,90 €
997	Caille désossée farcie au raisin <i>En terrine individuelle</i>	8,50 €

## Annivage spécial de l'Agneau du Mont Saint-Michel

### A griller ou poêler :

Côte, Côte au filet,  
Tranche de gigot

### A rôtir :

Gigot, Couronne,  
Carré, Selle



### A mijoter :

Epaule, Collier, Poitrine,  
Gigot de 7h, Souris

Elevés dans le cadre idyllique du Mont Saint-Michel, les agneaux se nourrissent de puccinellie maritime, salicorne, ou encore d'obione. Un véritable bouquet garni que l'on retrouvera en bouche !  
Sa douceur et ses arômes typiques en font une viande de choix pour votre repas de fête !



Ouvert du Mardi au Jeudi 8h-13h/14h-19h  
Vendredi et Samedi 8h-19h  
Dimanche 8h-12h30  
Fermé le Lundi

