

*Menu*

**LEWER**

*(45.00 € / Personne)*



*Kir au vin blanc*

**Entrées**

*Assiette de fruits de mer*

*(3 Fines de claires N°4, 2 crevettes roses, bulots, crevettes grises)*

*ou*

*Tartare de saumon à la mangue et citron vert*

*ou*

*Salade de chèvre chaud sur toast*



**Plats**

*Pièce du boucher grillée, beurre maître d'hôtel, frites*

*ou*

*Filet de bar rôti, mousseline de fenouil, pesto aux  
amandes torréfiées*

*ou*

*Suprême de volaille, sauce Normande, tagliatelles*



**Desserts**

*Nougat glacé*

*ou*

*Mousse au chocolat*

*ou*

*Crème brûlée à la cassonade*



*Café*



*Une carafe de 25 cl de vin blanc, rosé ou rouge*

**Formule de l'écailler**

*27 € / Personne*

*Un verre de Chardonnay blanc*

*(15 Cl)*



*9 Fines de claires N° 4*



*Crème brûlée*

*Ou*

*Mousse au chocolat*



*Café*

**Menu enfant (15 €)**

*Steak haché ou jambon ou filet  
de saumon*

*Frites, purée ou pâtes*



*Mousse au chocolat*

*ou*

*Une boule de glace Berthillon*



*Jus de fruit ou soda*