

Menu du midi *lunch**

Entrée + plat ou plat + dessert : 19 €

Entrée + plat + dessert : 25 €

Semaine du 21 octobre
au 26 octobre

Entrées

**Velouté de patates douces,
crème fraîche de Normandie**

*Velouté of sweet potatoes,
cream from Normandy*

Ou

Terrine de campagne au camembert

Pâté with camembert

Plats

**Filet de daurade sébaste, cuit sur la peau,
beurre blanc à la verveine,
quinoa**

*See bream, cooked on the skin, white butter
sauce with vervain, quinoa*

Ou

**Filet mignon laqué au soja, purée de patates
douces et courgettes**

*Pork filet with soy sauce, sweet potatoes purée
and zucchini*

Desserts

**Crumble figue / pommes
glace à la vanille de la ferme de la Haizerie**

Crumble figue / apples

Vanilla icecream from the farm of Haizerie

Ou

Le chocolat en plusieurs textures

Chocolat in different ways

* Hors jour férié et dimanche midi

Menu Plaisir

(Menu demi-pension)

42 €*

Une entrée au choix sur la carte

One starter from the menu

—

Un plat au choix sur la carte

One dish from the menu

—

Un dessert au choix sur la carte

One dessert from the menu

*Suppléments en fonction du choix

*Supplements depending on choice

Kids Menu 14 €

**Suprême de volaille, écrasé de pommes de terre
Vinaigrette de champignons**

*Chicken supreme, mashed potatoes
Mushroom vinaigrette*

Ou

Cabillaud, quinoa et crème de maïs

Cod, quinoa and cream of corn soup

Fromage blanc, confiture - Cottage cheese, jam

Ou

Salade de fruits - Fruits salad