

Menu tout buffet à volonté à 15.90€

Buffet de hors d'œuvre

Buffet de fromage

Buffet de dessert

Menu 1 buffet au choix et un plat à 13.60€

Buffet de hors d'œuvre ou buffet de dessert

Plats au choix

- Pièce de bœuf grillée (vbf) au beurre maître d'hôtel
- Jambon du Potentin grillé sauce au cidre
- Filets de rouget barbet grillés à l'huile d'olive et au citron
- Omelette garnie (tomates, lardons, champignons et emmental) - Andouillette de Troyes grillée à la moutarde
- L'une des suggestions du chef

Menu à 18.70€

➤ Buffet de Hors d'œuvre

Ou Les 6 huitres n°3 d'Utah Beach froides ou gratinées

Ou Trio de crottin Liesvillais

ou Le potage de légumes

Plats au choix :

- Andouillette de Troyes grillée à la moutarde
- Paré de rumsteack (vbf) au bleu d'auvergne
- Jambon du Potentin grillé sauce cidre
- Omelette garnie (tomates, lardons, champignons et emmental)
- Crumble aux deux saumons à la crème d'aneth
- Filets de rouget Barbet grillés à l'huile d'olive et au citron
- Filet de Lieu noir fumé façon haddock au beurre nantais tomate
- L'une des suggestions du chef

➤ Buffet de fromage et de dessert

Ou Le fondant au chocolat

Ou le crumble aux pommes

Formule Du Terroir à 25.50€

✧ Buffet de hors d'œuvre à volonté

Ou Les 6 huîtres chaudes ou froides n°3 d'Utah Beach

Ou Trio de crottin Liesvillais

Ou L'assiette de Saumon fumé Maison et sa crème fraîche

Ou Feuilleté de Saint Jacques et crevettes flambées au

Patrados

Trou Normand

✧ Escalope de veau aux champignons

Ou Pavé de rumsteak (rbf) au bleu d'auvergne

Ou Magret de canard sauce au cidre

Ou Crumble aux deux saumons à la crème d'aneth

Ou Dos de brochet grillé aux amandes et au beurre citronné

Ou Filet de rouget Barbet grillés à l'huile d'olive et au citron

Ou Côte de bœuf (rbf) 370-400g grillée sur planche

Ou L'une des suggestions du chef

✧ Buffet de fromage et de dessert

Ou Le Crumble aux pommes

Ou Le fondant au Chocolat

Ou Soufflé glacé au Grand Marnier

Menu végétarien à 16.50€

Buffet de hors d'œuvre

- Omelette garnie

    Ou le trio de Protin liesvillais

    Ou l'assiette de légumes du jour.

- Buffet de fromage et de dessert

Menu spécial midi

Menu du jour à 10.50€

Entrée du jour ou Dessert du jour

Plats au choix :

- Pièce de bœuf (vbf) grillée Au beurre maître d'hôtel

- Jambon du Potentin grillé sauce cidre

- Filet de Lieu noir fumé au beurre nantais tomate

- Omelette garnie (tomates, lardons, champignons et emmental)

Menu du jour à 12.60€

Entrée du jour

Plats au choix :

- Pièce de bœuf (vbf) grillée au beurre maître d'hôtel

- Jambon du Potentin grillé sauce cidre

- Filet de Lieu noir fumé au beurre nantais tomate

- Omelette garnie (tomates, lardons, champignons et emmental)

Dessert du jour