
Notre restaurant Ecureuil peut accueillir 80 personnes
et le nouveau Restaurant Niveno offre de la place pour 120 personnes

Propositions de Menus 2014

LES POTAGES

LE CONSOMMÉ MIMOSA	6,50.-
LE CONSOMME JULIENNE	7,50.-
LE CONSOMME AU CANARD CONFIT ET AUX RAVIOLES DE FOIE GRAS	9,50.-
LA BISQUE DE HOMARD AU COGNAC	10,00.-
LA CREME DE TOMATES	5,00.-
LA CREME DE POTIRON AU CURRY	5,00.-
LA CREME D'ASPERGES	5,00.-
LA CREME DE VOLAILLE	7,00.-
LA MINISTRONE	7,00.-

LES SALADES & LES ENTREES FROIDES

L'ASSIETTE NORDIQUE	16,00.-
LE CARPACCIO DE BŒUF AUX COPEAUX DE PARMESAN	16,00.-
LE MELON DE CAVAILLON AU JAMBON DE PARME	14,00.-
LA TERRINE DE LAPIN AUX NOISETTES	13,00.-
LE COCKTAIL AUX CREVETTES GRISES ET AVOCATS	15,00.-
LE TARTE AUX 2 SAUMONS	13,50.-
L'ASSIETTE DE SALADE TERRE ET MER	21,00.-

LES ENTREES CHAUDES

LE FEUILLETE D'ESCARGOTS AU RIESLING	13,00.-
LA CASSOLETTE DE SCAMPIS « FACON DU CHEF »	15,50.-
LE GRATIN AUX TROIS POISSONS	17,00.-
LES FILETS DE SOLES AUX CREVETTES ROSES	17,00.-
LES MEDAILLONS DE LOTTE, SCE ARMORICAINE	18,00.-
LA BALLOTINE AUX DEUX POISSONS	16,00.-
LA QUICHE LORRAINE	10,50.-

LES SORBETS (SELON SAISON)

LE SORBET POIRE	3,50.-
LE SORBET MIRABELLE	3,50.-
LE SORBET FRAISE	3,50.-
LE SORBET MELON	3,50.-
LE SORBET A LA POMME VERTE	3,50.-
LE SORBET CITRON AU CHAMPAGNE	3,50.-

LES POISSONS

L'ESCALOPE DE SAUMON, SAUCE AU VIN BLANC	19,00.-
LE DOS DE CABILLAUD FLORENTIN	21,00.-
LE FILET DE SANDRE SAUCE HOMARDINE ET ECREVISSES	21,50.-
LES MEDAILLONS DE LOTTE A L'ARMORICAINE	23,00.-
LES SCAMPIS FACON DU CHEF	19,00.-

L'AGNEAU

LE GIGOT D'AGNEAU AUX 1000 HERBES	19,50.-
LE CARRE D'AGNEAU	23,50.-

LE VEAU

LES MIGNONS DE VEAU SCE CREME CHAMPIGNONS	24,00.-
LA BLANQUETTE DE VEAU AU SAFRAN	17,50.-
L'EMINCE DE VEAU AUX 3 POIVRONS	20,50.-
LE ROTI DE VEAU PRINCE ORLOFF	19,50.-
LE CARRÉ DE VEAU GARNI	19,50.-
LE ROTI DE VEAU GARNI	17,00.-

LE PORC

LES FILETS MIGNONS DE PORC	17,50.-
LE JAMBONNEAU DE PORCELET, SCE MOUTARDE	16,50.-
LE JAMBON CRU ET CUIT	18,00.-

LE BŒUF

LE CHATEAUBRIAND GARNI, SCE BEARNAISE	25,00.-
LE FILET DE BŒUF « STROGANOFF »	23,00.-

LA VOLAILLE

LA SUPREME DE PINTADE FARCIE	19,50.-
LE MAGRET DE CANARD AUX POMMES ET AU MIEL	21,00.-
LE POUSSIN A L'ESTRAGON	17,50.-
LA BOUCHE A LA REINE	17,50.-

LES DESSERTS

L'ASSIETTE DE FRUITS ET SA GLACE VANILLE	7,00.-
LES PROFITÉROLLES / GLACE VANILLE/CHOCOLAT CHAUD	8,00.-
LA GLACE VANILLE AUX FRAMBOISES CHAUDES	7,00.-
LE CARPACCIO D'ANANAS AVEC SA GLACE COCO	7,50.-
LES CRÊPES FOURRÉS / GLACE VANILLE/ FRUITS DES BOIS	7,50.-
L'ASSIETTE SURPRISE "ECUREUIL" (5 SAVEURS)	10,50.-
LES DEUX MOUSSES AU CHOCOLAT	6,50.-
LA CREME BRULEE	7,50.-
LA CREME CARAMEL	6,00.-
L'ILE FLOTTANTE	7,00.-
LA TARTE MAISON	4,50.-
 L'ASSORTIMENT DE FROMAGES (4 SORTES SUR ASSIETTE)	 9,50.-

BUFFET (MINIMUM 30 PERSONNES)

BUFFET FROID ENTREE	22,50.-
BUFFET FROID EN PLAT UNIQUE	31,00.-
BUFFET CHAUD (PRIX SELON VOTRE CHOIX)	
BUFFET DESSERT	10,50.-

