

Adresse mail : lemoulindapigne@gmail.com Site internet : www.lemoulindapigne.fr
Tél : 02/99/30/65/60

Menu à 22€(fait maison) avec soirée dansante jusqu'à 1h00

Pana cotta de chèvre et betteraves **ou**
Tartare de saumon à l'aneth et tomates

Pavé de merlu au coulis de poivrons, écrasé de patates douces **ou**
Brochette de poulet mariné, crème de thym, semoule façon couscous

Duo gourmand (Croustillant chocolat passion et sorbet framboise)

Menu à 28€ (fait maison) avec soirée dansante jusqu'à 1h00

Terrine de canard aux pommes et sa chantilly au foie gras **ou**
Risotto de la mer au coulis de crustacés

Souris d'agneau confite au thym et romarin, et sa ratatouille **ou**
Dos de cabillaud lardé, crème de chorizo, tatin de légumes

Assiette gourmande (Croustillant chocolat passion, tartare de fruits frais et sorbet framboise)

Menu à 33€ (fait maison) avec soirée dansante jusqu'à 1h00

Marbré de foie gras maison et son chutney **ou**
Tartare de Saint Jacques et crevettes aux notes de passion

Quasi de veau sauce morilles, poêlée forestière et écrasé de pommes de terre **ou**
Filet de dorade au citron vert, beurre d'agrumes et son risotto crèmeux

Trilogie gourmande (Croustillant chocolat passion, ananas rôti au caramel et sorbet mandarine)

Menu bambino à 12€ +4€ avec saumon fumé +4€ avec dessert adulte

Steak haché frais ou nuggets frites / glace surprise et un verre de coca cola ou jus d'orange

*** forfait boisson obligatoire pour les groupes de + de 12 personnes**

Forfait boisson à 8€ par personne : un punch ou cocktail exotique sans alcool, 1 verre de blanc 12cl chardonnay, 1 verre de Bordeaux rouge 12cl Château de Reyne et 1 café (soit une bouteille pour trois) Possibilité deuxième tournée de punch 10€ la carafe de 1 litre

Forfait à 10€ par personne : une coupe de petites bullés rosé (Maison Bouvet), 1 verre de blanc 12cl et 1 verre de 12cl de Bordeaux rouge Château Haut Bernicot et un café Possibilité deuxième tournée de petites bulles rosé 25€ la bouteille de 75cl

-**droit de bouchon de 8 €** sur la bouteille de champagne de 75cl (pour le dessert uniquement)

-**Supplément fromage 3€**

-**Toast pour l'apéritif 3€ soit trois par personne**

- **Pièce montée 3€00 par personne (remplace le dessert du menu) avec sorbet framboise**

- **Carafe de coca ou jus d'orange de 1 litre 7€**

PS : 30% d'acompte à la réservation et tout le monde avec le même tarif. Choix des entrées et plats une semaine à l'avance

Madame Leroy