**ENTRÉES**

**Soupe du jour** : Velouté de brocolis, ail confit et crème sûre aux herbes

**Salade du jour** : Mesclun, vinaigrette dijonnaise, crudités

**Micro-entrée**: Moules en persillade

**PLATS PRINCIPAUX**

**Poisson du jour**

Pavé de lieu noir à la plancha, tombée de feuille de moutarde, sauce vierge de céleri, estragon, genièvre et carottes glacées

**23**

**Viande du jour**

 Côtes levées braisées et frites maison

**22**

**Risotto du jour**

Risotto aux champignons et copeaux de parmesan

**20**

**Salade repas du jour**

Terrine de saumon à la ciboulette, citron et câpres, petits croutons, salade mélangée et vinaigrette tomates et xérès

**19**

**DESSERT DU JOUR :** Tartelette crème pâtissière à l’orange, chantilly cassis fraises, coulis de fruits rouges

**6**

**NOS DESSERTS MAISON :**

**Crème brulée** à l’érable **8$**

**Tarte normande,** glace vanille et caramel à la fleur de sel **9$**

**Mi-cuit aux deux chocolats (cuisson de 10 min) 9$**

**Baba au vieux rhum** et crème fouettée **8$**

**Tarte citron meringuée et caramel 9$**

**Choco fondant** au coulis d’orange **8$**

**Profiteroles**, crème chiboust, sauce au chocolat **8$**

**Crème glacée**, choix de 2 boules **6$**

**Coup de cœur à l’érable** (gagnant du concours érable),bleuet et sable breton **9$**

**Nougat glacé,** coulis de fruits rouge et petits fruits **8$**