

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

Menu à 22€ (fait maison) Samossas de tomates au chèvre et coulis au chorizo ou
Rollmops de saumon à l'avocat

Pavé de merlu au beurre d'agrumes et crumble de légumes ou
Carré de porc rôti au miel et moutarde, écrasé de pommes de terre

Duo gourmand (Croustillant chocolat framboise et sorbet framboise)

Menu à 27€ (fait maison)

Tatin d'effiloché de canard aux pommes et sa chantilly au cidre ou
Samossa de crevettes et saumon au coulis de crustacés

Suprême de poulet aux notes d'abricots et semoule à l'indienne ou
Longe de cabillaud beurre blanc aux agrumes et risotto aux chorizo

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

Menu à 32€ (fait maison)

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

Tournedos de canard et son jus corsé, poêlé forestière et écrasé de pommes de terre ou
Pavé d'Omble chevalier beurre blanc vanillé, cannellonis de courgettes aux légumes

Trilogie gourmande (Croustillant chocolat framboise, ananas rôti au pain d'épice et sorbet mandarine)

Menu bambino à 12€ +2€ avec saumon fumé +3€ 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 20 personnes**

Forfait boisson à 8€ par personne : un punch ou cocktail exotique sans alcool, 1 verre de blanc 12cl chardonnay, 1 verre de rouge 12cl et 1 café (soit une bouteille pour trois)

Forfait à 10€ par personne : une coupe de petites bullés rosé (Maison Bouvet), 1 verre de blanc 12cl et 1 verre de 12cl de rouge « coup de cœur » et un café

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

-**Supplément fromage 2€50**

-**Toast pour l'apéritif 2€50 soit trois par personne**

- **Pièce montée 3€00 par personne (remplace le dessert au menu)**

- 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