



PAQUES 2015 (sur commande)

Entrées froides

- Entremet de saumon et cabillaud confit aux herbes fraîches 5,50 €
- Foie gras de canard maison, chutney maison 8,50 €
- Terrine de poisson maison et ses garnitures 3,80€
- Mille feuille de foie gras et saumon fumé 7,30€

et tous les grands classiques de notre carte

Entrées chaudes

- Coquille saint Jacques sur lit de champignons frais 5,60€
- Bouchées à la reine 2,70€
- Cassolette du pêcheur (poissons confits) 5,50€
- Cassolette d'escargots, bolets, asperges 5,50€
- Croustade de ris de veau aux cèpes 5,50€

Plats de résistance

- Noisette et gigot d'agneau à l'ail des ours 8,90€
- Cabri au four à notre façon 9,50€
- Suprême de pintadeau aux giroldes 6,50€
- Rôti de veau braisé jus corsé 7,50€
- Filet Mignon de veau de lait à la crème 8,50 €
- Saumon confit parfum de citronnelle 6,50€

Garniture de légumes

- Polenta crémeuse 0,90€
- Carottes sautées 0,80€
- ½ tomate provençale 0,60€
- Ragoût de flageolets 0,60€
- Ecrasé de pommes de terres et panais 1,50€

Pensez à réserver vos viandes du moment :

cabri , agneau, bœuf et veau de pays

tel 03 29 25 10 28 mail : contact@du-pain-au-lard.com

Toute notre équipe vous souhaite de bonnes fêtes, vous remercie de votre fidélité, et vous dit à bientôt.....

Pour information, nous fermerons le dimanche midi de Pâques pour congés annuels et réouvrirons le mardi 28 avril au matin



PAQUES 2015 (sur commande)

Entrées froides

- Entremet de saumon et cabillaud confit aux herbes fraîches 5,50 €
 - Foie gras de canard maison, chutney maison 8,50 €
 - Terrine de poisson maison et ses garnitures 3,80€
 - Mille feuille de foie gras et saumon fumé 7,30€
- et tous les grands classiques de notre carte

Entrées chaudes

- Coquille saint Jacques sur lit de champignons frais 5,60€
- Bouchées à la reine 2,70€
- Cassolette du pêcheur (poissons confits) 5,50€
- Cassolette d'escargots, bolets, asperges 5,50€
- Croustade de ris de veau aux cèpes 5,50€

Plats de résistance

- Noisette et gigot d'agneau à l'ail des ours 8,90€
- Cabri au four à notre façon 9,50€
- Suprême de pintadeau aux giroldes 6,50€
- Rôti de veau braisé jus corsé 7,50€
- Filet Mignon de veau de lait à la crème 8,50 €
- Saumon confit parfum de citronnelle 6,50€

Garniture de légumes

- Polenta crémeuse 0,90€
- Carottes sautées 0,80€
- ½ tomate provençale 0,60€
- Ragoût de flageolets 0,60€
- Ecrasé de pommes de terres et panais 1,50€

Pensez à réserver vos viandes du moment :

cabri , agneau, bœuf et veau de pays

tel 03 29 25 10 28 mail : contact@du-pain-au-lard.com

Toute notre équipe vous souhaite de bonnes fêtes, vous remercie de votre fidélité, et vous dit à bientôt.....

Pour information, nous fermerons le dimanche midi de Pâques pour congés annuels et réouvrons le mardi 28 avril au matin