

# **MENU LE GOURMAND DES HELICES**

**ENTREE+PLAT+DESSERT = 29.90€**

**ENTREE+PLAT = 25€00**

**PLAT+DESSERT = 21€00**

## **+ SOIREE ETAPE GOURMANDE HOTEL LES ALIZES \*\*\***

### **ENTREES**

*\* SALADE DE SAUMON FUME ET CREVETTES AUX AGRUMES*

*\*FOIE GRAS DE CANARD EN DEUX FACONS (chaud/froid)*

*\*BROCHETTE DE SAINT- JACQUES SNACKEES, MOUSSELINE D'ASPERGES DE SAISON*

*\*SALADE LIMOUSINE*

*(manchons de canard confits, gésiers de volailles, magret fumé foie gras..)*

*\*SALADE MEDITERRANEENNE*

*(poivrons grillés marinés, fêta, tomates marinées..)*

### **PLATS**

*\*BROCHETTE DE MAGRET DE CANARD AUX FRUITS DE SAISON,*

*Wok de légumes de saison et Sauce poivre mignonette*

*\*FAUX FILET LIMOUSIN GRILLE,*

*Frites, salade mixte, sauce bleu ou poivre mignonette*

*\*FILET DE CABILLAUD ROTI,*

*\*Beurre Nantais au Piment d'Espelette, wok de légumes de saison*

*\*LINGUINE AU CRABE ET CONDIMENTS*

### **DESSERTS**

*\*ASSIETTE DE 3 FOMAGES ET SES JEUNES POUSSSES*

*\*FONDANT CHOCOLAT ET GLACE VANILLE DE MADAGASCAR*

*\*CREME BRULEE DU MOMENT*

*\*PROFITEROLLES SAUCE CHOCOLAT NOIRE ET SA CREME CHANTILLY*

*\*BRIOCHE EN PAIN PERDU, GLACE VANILLE ET SAUCE CAMEL BEURRE SALE*