



### **Plats/Main Dishes**

18.00 €

Aïoli de Cabillaud et ses légumes croquant

*Aioli of Cod and its crunchy vegetables*

Médailillon de volaille farcie, sauce au romarin, gratin de saison et légumes frais

*Roasted chicken medallion, rosemary sauce, seasonal gratin and fresh vegetables*

Rouelle d'andouillette de chez Mr Braillon à la fraise de veau, jus au thym et gratin de saison

*Roll of andouillette from Mr Braillon with calf's ruffles, thyme juice, seasonal gratin*

### **Plats/Main Dishes**

25.00 €

Filet de dorade laqué aux agrumes

*Fillet of sea bream coated with citrus fruits*

Saltimbocca de veau, jus de cuisson aux herbes

*Veal saltimbocca, cooking herb juices*

Suprême de canette, orange et curry

### **Fromages et Desserts/Cheeses and Desserts**

6.00 €

Assiette de fromages

*Plate of cheeses*

Faisselle, coulis de fruits rouges ou crème fraîche

*Cottage cheese, coulis of red berries or fresh cream*

Dessert de Laurent, notre Pâtissier

*Dessert from Laurent, our Pastry Cook*

Café Gourmand (8.00 €)

*Gourmet Coffee (8.00 €)*

**Nos plats s'entendent net et Toutes Taxes Comprises (10%)**

***Our prices are listed net, including all taxes (VAT 10%)***



Bienvenue en Plaisir **Logis**



## **Plat Végétarien/*Vegetarian Dish***

25.00€

Rissolle de céleri et courgette aux marrons, jus de  
champignons à la crème légère

*Roasted of celery zucchini with chestnuts, mushrooms juice with light cream*

**Nos plats s'entendent net et Toutes Taxes Comprises (10%)**  
***Our prices are listed net, including all taxes (VAT 10%)***