***A LA DINETTE GOURMANDE***

CARTE SPECIALE FETE NATIONALE

Samedi 13 et dimanche 14 juillet 2019

**S**ur un pain malté et graines, une mousseline de cabillaud, St-Jacques, yuzu et pointe

d’asperge. Tartare de légumes………………………………………………………….. **9,80**

**C**arpaccio de bœuf « V.B.M. », émulsion huile d’olives, balsamique, parmesan, basilic,

pignons de pin …………………………………………………………………………… **9,80**

**S**alade de quinoa du Perche, légumes croquants, crème d’avocat……………………… **9,80**

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**S**uprême de volaille « label rouge »……………………………………………………. **11,80**

**P**avé de saumon, beurre blanc à l’encre de seiche……………………………………… **12,30**

**T**artare de bœuf « race normande » préparé uniquement par le chef…………………… **13,20**

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**P**lateau de 3 fromages normands A.O.P……………………………………………….. **4,90**

**F**romage blanc fermier………………………………………………………………….  **4,90**

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**C**oupe caramel liégeois (glace vanille, glace caramel beurre salé, chantilly) **6,80**

**D**ôme mangue, fruits de la passion au cœur ananas et mangue. Glaçage orange sanguine  **8,80**

**P**osé sur un biscuit crumble, un fondant chocolat et fruits rouges, spirale chocolat blanc **8,80**

[*www.aladinettegourmande.fr*](http://www.aladinettegourmande.fr) *Prix nets, taxe et service compris C:\Users\cynatlau\Pictures\facebook.png suivez notre actualité*