**PAQUES 2022 à 39 euros**

Samedi soir 16, dimanche midi 17 et lundi midi 18 avril

Gourmandises pour accompagner votre apéritif

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

Le canard : panaché de salades de saison, magret de canard fumé, terrine de foie gras « mi-cuit » sur toasts, andouille fumée du Perche

ou

La truite : sur un pain malté et graines, un opéra de truite et asperges. Quinoa du Perche

 et légumes croquants. Saumon fumé à la verticale au bois d’hêtre.

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

Le veau : épaule de veau « cuisson basse température » à la Normande

ou

Le cabillaud : dos de cabillaud, beurre blanc aux agrumes et piment d’Espelette

ou

L’agneau : jarret d’agneau rôti et son jus parfumé au thym (supplément 3 euros)

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

Plateau de 4 fromages percherons

ou

Fromage blanc battu fermier

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

L’exotique : sur une génoise, tourbillon mangue passion. Petit sablé et citron. Feuille de

 brick caramélisée au miel du Perche

ou

Le chocolat : biscuit noisette, croustillant praliné, mousse chocolat praliné et noisettes caramélisées. Chocolat blanc en nid d’abeille. Protéine de chanvre bio du Perche

Modalité de réservation : choix à l’avance pour confirmer la réservation



Renseignements et réservations au *02.33.25.99.32*

Place du Général Leclerc – 61130 BELLEME [www.aladinettegourmande.com](http://www.aladinettegourmande.com)