# A LA CARTE

## Les entrées :

| | |
|---|---|
| Galette de sarrasin et poêlée de champignons d'automne | 12,50 € |
| Tourte de poisson (mulet) , sauce citron | 13,00 € |
| Œuf cocotte au Mont des Cats (fromage local) | 13.00 € |
| Escalope de ris de veau, giroles et escargots à la crème | 20.50 € |
| Trois huitres froides et trois huitres gratinées à la fondue d'endives, pain au citron | 19.50 € |
| Saint Jacques pôelées, mousseline de céleri, chutney poire et noisettes | 18,50 € |
| Demi homard grillé, sauce beurre blanc | 22,50 € |

**********

## Les plats :

| | |
|---|---|
| Risotto aux champignons | 15,00 € |
| Médaillons de volaille aux champignons, crémeux de panais | 17.00 € |
| Fondant de bœuf en cuisson de sept heures, sauce Espelette, légumes du bouillon | 17,00 € |
| Filet de maigre et marmelade d'endives à l'orange, riz Basmati | 17,00 € |
| La selection de boeuf du boucher (poire, rumsteak et onglet), sauce Espelette, beurre maitre d'hotel, ou sauce forestière, frites fraiches et salade | 19,00 € |
| Choucroute de la mer, sole, lieu jaune, haddock et crevettes, sauce matelote aux agrumes | 21,50 € |
| Souris d'agneau confite, potimarron rôti, mousseline de panais jus au thym | 21,50 € |
| Filet de bœuf, purée de patate douce aux noix, sauce Espelette | 24,50 € |
| Demi homard grillé, sauce beurre blanc et sa garniture | 26, 00 € |
| Homard entier grillé, sauce beurre blanc et sa garniture | 45,00 € |

Les plats peuvent être accompagnés de frites, à la demande

Tous nos prix sont TVA et services compris

*Produits du terroir / * Regional products

La liste des allergènes reste à votre disposition

La Sapinière

# MENU DU TERROIR

Demi – pension

34 €

**Galette de sarrasin et poêlée de champignons d'automne,**

ou

**Tourte de poisson (mulet) , sauce citron**

ou

**Œuf cocotte au Mont des Cats (fromage local)**

**********

**Fondant de bœuf en cuisson de sept heures, sauce Espelette et légumes du bouillon**

ou

**Médaillons de volaille aux champignons, crémeux de panais**

ou

**Filet de maigre et marmelade d'endives à l'orange, riz Basmati**

ou

**La selection de boeuf du boucher (poire, rumsteak et onglet), sauce Espelette, beurre maitre d'hotel, ou sauce forestière, frites fraiches et salade**

**********

**Fromages de nos provinces ***

ou

**Carte des desserts**

Les plats peuvent être accompagnés de frites, à la demande

Tous nos prix sont TVA et services compris

*Produits du terroir

La liste des allergènes reste à votre disposition

La Sapinière
HÔTEL / RESTAURANT

# MENU DES GOURMETS

**44 €**

**Escalope de ris de veau,**
**giroles et escargots à la crème,**

ou

**Trois huitres froides et**
**trois huitres gratinées à la fondue d'endives,**
**pain au citron**

ou

**Saint Jacques pôelées,**
**mousseline de céleri,**
**chutney poire et noisettes**

**********

**Choucroute de la mer, sole, lieu jaune, haddock et crevettes,**
**sauce matelote aux agrumes**

ou

**Filet de bœuf, purée de patate douce aux noix,**
**sauce Espelette**

**Souris d'agneau confite, potimarron rôti, mousseline de panais**
**jus au thym**

**********

**Fromages de nos provinces ***

ou

**Carte des desserts**

Les plats peuvent être accompagnés de frites, à la demande

Tous nos prix sont TVA et services compris/

*Produits du terroir

La liste des allergènes reste à votre disposition

La Sapinière
HÔTEL / RESTAURANT

# Carte des desserts

## Tous nos desserts sont faits maison

Poire en feuilleté, coulis chocolat,
liqueur de poire
ou
Rosace de pommes façon tatin
ou
Financier noisettes, mousse et gelée de myrtilles
ou
Nougat glacé, coulis de fruits rouges
ou
Tarte au sucre du Nord, boule de glace à la chicorée (des Givrés du Cornet)
ou
Verrine brownie aux noix de pécan,
caramel beurre salé,
créme légère vanille chocolat

***

Fromages de nos provinces *

**Hors menus**
**9,50 €**

# Les formules du déjeuner

**Formules servies le midi**
**(hors dimanche et jours fériés)**

**sur la base du Menu du Terroir**

Entrée ou Plat + dessert au choix — **20 €**

Ou

Entrée + Plat — **25 €**

# Menu Enfants

**13,5 €**

Lieu jaune rôt, riz Basmati ,

sauce au beurre

ou

Jambon grillé, frites

**********

Brownie noix de pécan et **crème** anglaise

ou

2 boules de glace ou sorbet

La Sapinière
HÔTEL / RESTAURANT