



36ème FOIRE EXPOSITION

Menu **14€00** Restaurant Cabaret La Plume Rouge
Réservation SMS ou tél. 06.59.78.01.47 à partir du 26/04



Vendredi 29 Avril 2022

Entrées

- Terrine de Campagne & crudités
- Tagliatelle exotique - crevettes, cocktail, ananas
- Tartare de légumes du soleil - Tomates, courgettes, etc...

Plats

- Cuisse de Canard confite sauce marchand de vin
- Emincé de volaille en wok à la thaï & épices douces
- Filet de Cabillaud , croûte aux herbes & légumes confits

Accompagnements

- Ecrasé de pommes de terres aux tomates séchées
- Pomme de terre grenailles aux herbes & sel de Guérande
- Tagliatelle de légumes à l'aigre douce

Desserts

- Tarte au chocolat
- Ile Flottante
- Tiramisu aux fruits

boissons (non comprise) - Café ou Thé 1€00

Samedi 30 Avril 2022

Entrées

- Navettes de chèvre au miel et tomates séchées
- Hareng fumé, pomme de terre à l'huile, oignons & yuzu
- Œufs mimosas & petits légumes

Plats

- Parmentier de Canard aux échalottes
- Filet de Merlu fumé en papillote, parfumé à l'écrevisse
- Sot y laisse de dinde à la crème , cèpes et petits légumes

Accompagnements

- Julienne de légumes marinés aux agrumes
- Gratin forêstier- pomme de terre, cèpes, bolets , girolles
- Riz pilaf, poivrons & échalottes

Desserts

- Tarte au Citron
- Crumble de Pommes Framboises
- Tiramisu aux fruits de saison

boissons (non comprise) - Café ou Thé 1€00

Dimanche 01 Mai 2022

Entrées

- Assortiment de Charcuteries & Crudités
- Terrine de poissons à la Crème ciboulette
- Perles de blé et Truite fumée aux agrumes

Plats

- Timbale de cabillaud en persillade à la bisque de homard
- Fondant de volaille farçie aux cèpes
- Rôti de veau confit aux échalottes caramélisées

Accompagnements

- Gratin de légumes méditerranéen
- Quinoa de courgettes au Parmesan et Curcuma
- Purée de pommes de terres vitelottes

Desserts

- Salade de fruits
- Crumble de Pommes Framboises
- Croquant praliné aux 2 chocolats

boissons (non comprise) - Café ou Thé 1€00