

Menu du Fort de L'Aigle

1 plat	13€
1 plat + 1 dessert	17€
1 entrée + 1 plat	18€
1 entrée + 1 plat + 1 dessert	22€

Magrets de canard et saumon fumé, couchés sur un lit de salade, coiffés de noix de st Jacques.

Duo de fromages sur méli-mélo de salade sauce au vinaigre balsamique.

Délice de St Jacques façon Guémené

6 Huitres creuses de Bretagne.

Carpaccio de poissons fumés

Filets de rougets poêlés, sauce à l'Andouille de Guémené, au vinaigre de cidre,
et sa purée à l'ancienne.

Poêlée de gambas et de noix de St Jaques flambées au Whisky , asperges et riz.

Langoustines mayonnaise maison et son petit pain aux céréales

Pavé de Merlus saveur des Indes, petits légumes croquants, et sa timbale de riz au curry.

Pièce de bœuf française, grillée, sauce au poivre du moulin, frites.

Andouille de Guémené, réduction d'oignons et de pommes flambées garnie
d'une pomme de terre en robe des champs.

Trio de fromages et sa salade.

Mini crêpes et sa boule de glace caramel au beurre salé.

Coupe salade de fruits et son sorbet

Coupe de la Compagnie des Indes.

Coupe colonel (suppl 4€)

Far Breton aux pruneaux.

Farandole de desserts.

Irish coffee (suppl 4 €)

Menu moussaillon : 7,50€ (- de 10 ans)

1 Jus de fruit (orange ou pomme)

Petite pièce de bœuf , frites

Jambon, purée à l'ancienne

Dessert au choix