



*Bonjour !*



*Voici les Suggestions Printanières que je vous propose  
pour la Ducasse de messines (24 et 25 Mars)  
et le week-end de Pâques (31 Mars, 1 et 2 Avril)  
Menu Gourmand et Menu terroir (à découvrir dans le bas de ce courriel)*

### *Menu Gourmand*

*La poêlée de Filet de Rouget Barbel et de Queues de langoustines,  
Mesclun printanier aux pointes vertes  
huile d'Olives et Oranges sanguines  
Les Noix de Saint Jacques de Dieppe, Tagliatelles d'Asperges,  
Œuf Poché, Sauce mousseline Muscadée  
Sigolin d'Agneau de lait aux fèves des marais, sauce au Cresson  
Assiette gourmande*

Menu à 49 € (41 € avec une seule entrée)

(Forfait Boissons (facultatif) : Apéritif Maison Vins adaptés aux Plats Café et Mignardises :  
forfait à 28/33 €)

*Le 24 mars, le 31 mars et 2 Avril, également Menu du Terroir :*

*Fondant de Chèvre de la ferme de La Bruyère aux Asperges  
Magret de canard aux deux bières  
Soufflé glacé à la liqueur de Chicons  
(menu à 35 €)*

*Au plaisir de vous rencontrer, Bien cordialement,*

*Luc Marchal*