

## MENU 35€



### ENTREE

*Terrine de Poissons*

Ou

*Salade de Gésiers*

### PLAT

*Filet de Lieu*

Poêlée de Légumes, Crème Basilic

Ou

*Ballotine de Volaille*

Tagliatelles, Sauce Normande

### DESSERT

*Tarte Fine aux Pommes*

Ou

*Bavarois Chocolat*



*1 Verre de Vin*

*1 Café*

**LES BORDS DE SEINE**  
**Hôtel-Restaurant Ouvert 7/7**



**Choix de Menu à communiquer 8 jours avant**

**Menu La Roche-Guyon - 42€ ttc par personne**

*Boissons incluses - 1 kir Vin Blanc ou 1 Boisson sans alcool et mélanges salés  
2 verres de vin par personne et café*

**ENTREE**

Croustillant de Pont L'évêque AOP sur Lit de Salade  
OU  
Bloc de Foie Gras de Canard et ses Toasts

**PLATS**

Pavé de Saumon, Riz Basmati  
OU  
Magret de Canard, Pomme de Terre Grenaille

**DESSERTS**

Bavarois Framboise  
OU  
Moelleux au Chocolat

**Menu Les Bords de Seine - 55€ ttc par personne**

*Boissons incluses - 1 kir Vin Blanc ou 1 Boisson sans alcool (2 feuilletés et mélanges salés)  
2 verres de vin par personne- Eaux et café*

**ENTREE**

Foie Gras de Canard Maison et Confits d'Oignons  
OU  
Saumon Gravlax, Poireaux Vinaigrette, Crème de Betterave

**PLATS**

Faux Filet, Sauce Poivre, Légumes de Saisons ou Frites  
OU  
Morue Sauce Aioli, Légumes de Saisons

**DESSERTS**

Bavarois Framboise  
OU  
Moelleux au Chocolat, Boule de Glace Vanille

**Conditions de Réservations :**

*Chèque de caution ou un numéro de carte bancaire demandé*

*Nous communiquer le nombre de personne 3 jours avant. Il nous servira de base pour la facturation*