

CARTE AUTOMNE CAFFE ROSSI

1 PLAT	9,90€
ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT	14,90€
ENTREE + PLAT + DESSERT	18,90€

Servis pour le déjeuner uniquement du Lundi au Vendredi hors week-ends et jours fériés

Entrées

Ardoise de Rillettes du Mans
Velouté de Potiron et Butternut, Pointe de Crème d'Isigny
Saint Marcelin tiède au Lard et Mesclun de Salade
Bouquet de Crevettes Roses et Mayonnaise
Entrée du Jour

Plats

Steak de Hampe Aberdeen Angus à l'Echalottes et Frites
Suprême de Poulet Sauce Forestière et Pommes Grenailles
Escalope de Veau à la Milanaise et Spaghetti
Dos de lieu, Crème de Crustacés, Wok de Légumes
Plat du Jour

Desserts

Mousse au Chocolat Noir et à l'Orange
Café Gourmand du Caffè Rossi
Nougat Glacé au Coulis de Fruits Rouges
Crumble Pomme et Spéculoos, sauce Caramel Beurre Salé
Dessert du Jour

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT	19,90€
ENTREE + PLAT + DESSERT	25,90€

Servis tous les jours

Entrées

Foie Gras de Canard, Poire Pochée au Moscato,
Conchiglioni Farcis aux Escargots de Bourgogne et Crème à l'Ail Persillée
Camembert au Calvados tout juste Rôti, Pomme Caramélisée
Dégustation d'Huîtres Bretonnes et Normandes n°3

Plats

Gambas Flambées au Whisky Tagliatelles à l'Encre de Seiche
Bavette Angus origine Irlande et Frites Sauce au Gorgonzola
Filet de Dorade, Beurre Blanc au Limoncello, Risotto au Lait de coco
Cuisse de Canard Confite, Jus aux Pleurotes, Écrasé de Pomme de Terre

Fromages (Supp. 3€)

Plateau de Fromages Affinés, présenté en salle

Desserts

Profiteroles Glace Vanille et Sauce Chocolat Chaud, Pointe de Chantilly
Baba Italien au Limoncello et Citron Confit
Tarte Poire Bourdaloue
Moelleux au Chocolat, Sorbet Poire

LE MENU ENFANT -12ans	9,90€
-----------------------	-------

Servis tous les jours

Plats

Escalope de Saumon et Spaghetti
Steak Haché de Charolais, Frites

Desserts

Glacé 2 boules Vanille Fraise
Velouté au chocolat

Boissons

Diabolo ou Sirop à l'eau Parfum au choix