

## Menu « Mansle »

*En 1120, après s'être emparé de la ville de Mansle, Vulgrin II Taillefer fortifia le bourg. Il le prit comme base d'opération quand il attaqua le seigneur de la Rochefoucauld.*

**15.00 Euros (menu entier)**

(ou 13.00 Euros: plat+dessert ou entrée+plat ou entrée+dessert uniquement le midi en semaine)

- Le buffet de hors d'œuvre
- Le poulet rôti et son jus, Pomme de terre au four fleur de sel  
*Ou*
- Le duo de poissons, cuit au four, sauce crevette (accompagné d'une purée de céleri)
- La proposition de desserts

## Menu « Alfred Renoleau »

*Céramiste, né à Mansle en 1854, issu d'une vieille famille mansloise – S'intéresse à la création de terres vernissées de son cru – Commercialise des « plats genre Bernard Palissy ».*

**22.00 Euros**

- Le buffet de hors d'œuvres  
*Ou*
- Le gravlax de saumon et le ceviche de maigre
- Le dos de cabillaud (pêche ANE), à la plancha, aux amandes grillées  
*Ou*
- Le quasi de veau, poêlé, sauce au miel et aux épices douces  
*Ou*
- Le faux filet de bœuf, grillé, crème de poivre vert
- Le plateau de fromages  
*Ou*
- La proposition de desserts

## Menu « des drôles » (- de 12 ans)

**9.00 Euros**

- Le buffet de hors d'œuvre  
*Ou*
- Le filet de poulet à la crème  
*Ou*
- Le jambon blanc
- La proposition de desserts