

## 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.*

**15.50 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 sauté de veau à l'orange (accompagné de pommes e terre au four)  
Ou
- Le pavé de lieu noir (pêche ANE), cuit au four, sauce aurore (accompagné de poireaux à la crème)
- ---

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 ».*

**22.50 Euros**

- ---

Le buffet de hors d'œuvre  
Ou
- Le velouté de potimarron
- ---

Le pavé de saumon, à la plancha, sauce au corail  
Ou
- La selle d'agneau confite maison, à la crème d'ail  
Ou
- Le pavé de bœuf (rumsteak VBF limousine), 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