

## **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.*

### **18.00 Euros (menu entier)**

(ou 15.00 Euros: plat+dessert ou entrée+plat ou entrée+dessert uniquement le midi en semaine)

- **Buffet de hors d'œuvre**
- **Filets de dorade grise (pêche ANE), poêlés, crème de yuzu (accompagnés d'une fondue de poireaux à la crème )**  
**Ou**
- **Cuisse de poulet rôtie (origine France), jus aux olives, citrons et romarin (accompagnée de tagliatelles )**
- **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 ».*

### **25.00 Euros**

- **Buffet de hors d'œuvre**  
**Ou**
- **Crevettes persillées flambées au cognac**
- **Pavé de thon germon, poêlé, crème de pesto rouge**  
**Ou**
- **Quasi de veau (origine France), poêlé, à la crème de champignons**  
**Ou**
- **Faux filet de bœuf (origine France), grillé, à la crème de poivre vert**
- **Plateau de fromages**  
**Ou**
- **Proposition de desserts**

## **Menu « des drôles » (- de 12 ans)**

### **10.00 Euros**

- **Buffet de hors d'œuvre**  
**Ou**
- **Aiguillettes de poulet (origine France) à la crème**  
**Ou**
- **Jambon blanc**
- **Choix de desserts**