

ET POUR LE WEEK-END DU 27 ET 28 MARS 2021



« LE BURGER «MADE IN L'ASCALIER» 12,00 €

le haché de bœuf de chez Laurent et Paul Mousseau,
pain à burger du Fournil Broutain, tomme de chez Moulin,
tranche de poitrine, tomates, feuilles de roquette,
et... notre p'tite touche
les oignons rouges de Beauce confits au foie gras

accompagnés de nos POTATOES Maison

LE BROWNIE AUX NOIX DE PECAN
ET SA CREME ANGLAISE 3,00 €

A réserver dès à présent au 02.37.96.05.52 ou au 06.61.85.75.01
ou au 06.66.00.69.00

Laëtitia et Christophe PINEAU

LE RESTAURANT L'ASCALIER

« S'OCCUPE DE VOS REPAS POUR PÂQUES »

Valable les samedi 3 Avril, le dimanche 4 Avril et le lundi 5 Avril 2021

LES MENUS « SPECIAL PÂQUES »

27 € par personne

Les petits-fours, Une entrée et un plat
au choix et le dessert

34 € par personne

Les petits-fours, Une entrée au choix,
Le poisson, la viande et le dessert

Les 5 petits fours salés

Pâté de Pâques Maison, petite salade et sa confiture de grelots

OU

Tartelette d'asperges fraîches, pétales de langoustes et chantilly d'herbes fraîches

Le médaillon de lotte à l'Armoricaïne

OU

Tranche de gigot rôti au romarin et au thym et légumes de saison

L' entremet de Pâques

(moelleux au chocolat et sa mousse velours caramel)



LE MENU « DES P'TITS LAPINS » 10€00

1/2 Oeuf dur, macédoine minute et sa crème mayonnaise
Nos nuggets de poulet maison et son gratin de macaronis
Cup cake de mousse chocolat



Afin d'honorer votre demande, veuillez passer votre commande dès à présent

Réservation par téléphone au 02.37.96.05.52 ou au 06.61.85.75.01 ou au 06.66.00.69.00
et les plats sont à venir récupérer au restaurant

Laëtitia et Christophe PINEAU

LE RESTAURANT L'ASCALIER

VOUS PROPOSE A L'OCCASION DE CE WEEK- END DE PÂQUES

Valable les samedi 3 Avril, le dimanche 4 Avril et le lundi 5 Avril 2021

DES SUGGESTIONS A LA CARTE DE PLATS A EMPORTER

LES AMUSES-BOUCHES

Assortiment de 5 petits fours salés 3 € / pers

Les verrines : mousse au magret de canard fumé ou crème de maquereau 1 € la pièce

LES ENTREES

Ballotin d'asperges fraîches, crème d'Isigny à la ciboulette 8,50 €

Pâté de Pâques Maison, petite salade et sa confiture de grelots 7,50 €

Terrine de foie gras de canard Maison tranché par personne 70 grs 8.00 €

LES POISSONS

Poêlée de noix de St-Jacques à la fondue de poireaux 12.00 €

Le médaillon de lotte à l'Armoricaine 12.00 €

1/2 Langouste froide, notre macédoine de légumes et crème mayonnaise 35.00 €

LES VIANDES

Carré d'agneau rôti au romarin et au thym, légumes racines confits 15.00 €

Fricassée de ris de veau à la crème de morilles 13.00 €

Paleron de veau en cuisson lente printanier 11.00 €

LES DESSERTS

L'entremet de Pâques (moelleux chocolat et mousse velours caramel) 4,50 €

Fruits frais du marché aux senteurs de fèves de tonka 3,50 €

NOUS POUVONS AUSSI VOUS PROPOSER
TOUTE UNE SELECTION DE VIN



Afin d'honorer votre repas, veuillez passer votre commande dès à présent

Commande par téléphone au 02.37.96.05.52 ou au 06.61.85.75.01 ou au 06.66.00.69.00
et les plats sont à retirer au restaurant

Laëtitia et Christophe PINEAU