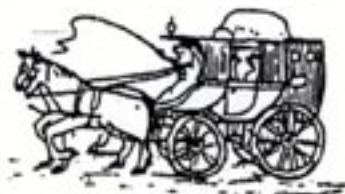


# LA CALECHE



*Sur les planches à palets,  
pour le plaisir de votre palais*

*Déjeuner du paletiste*

**11.70€**



*gâteau de pommes de terre aux deux  
saumons, sauce aigrette*



*Poitrine de porc confite au romarin  
Ratatouille maison, terrine de pommes de  
terre aux herbes*



*Camembert et sa salade*



*Les palets Guerchais aux deux chocolats  
et  
Le 1/4 de Rosé*

**Réservations**

**Marie Claire et Gérard TANVIER**

16, avenue du Général Leclerc 35130 LA GUERCHE

**tel : 02.99.96.21.**

*L'entrée et son plat*  
*ou*  
*Le plat et son Dessert*  
10€

*Aujourd'hui,*  
*sur la planche à palets*  
*Pour le plaisir de votre palais*

*Salade du volailler au vinaigre de framboises*  
*ou*

*Tartare de saumon et ratatouille au basilic*



*Petit maquereau grillé au beurre de citron,*  
*pommes persillées*

*ou*

*Fricassée de volaille au vinaigre de cidre, tagliatelles*



*Assiette de fromages*

*ou*

*Clafoutis à la rhubarbe, coulis de framboises*



*Grand Evénement, Chef de Cuisine*

## **Menu du Terroir 21€**



*Gâteau de pommes de terre aux deux saumons, crème aux algues  
Tulipes tièdes de sarrasin à l'andouille et crevettes au vinaigre de cidre*

*Terrine de Coucou Rennais au foie gras et légumes oubliés*

*Six huîtres creuses de Bretagne n° 3*

**Coup de cœur du jour**



*Suprême de lieu au beurre de cidre, tagliatelles de légumes et sarrasin*

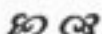
*Filet mignon de porc au chouchen, cannelloni de pommes aux épices*

*Rognonnade de lapin fermier aux escargots et jus aillé,*

*terrine de fin de siècle au lard*

*Faux filet grillé au jus poivré, terrine de fin de siècle au lard*

**Coup de cœur du jour**



*Tome grise fermière rôtie au caramel poivré*

*Crème brûlée aux pommes et chouchen*

*Bignes Avaloû au caramel demi-sel, granité Lambig*

*Parfait glacé à la chicorée*



## **Menu du marché 11.70€**

*( n'est pas servi le samedi soir ni dimanche midi)*

## **Menu Chrono 10€**

*( 1 entrée + 1 plat) ou (1 plat + 1 dessert)  
dans le menu du marché*

*Salade du volailler au vinaigre de framboises*

*Tartare de saumon et ratatouille au basilic*



*Petit maquereau grillé au beurre de citron, pommes persillées*

*Fricassée de volaille au vinaigre de cidre, tagliatelles au beurre*



*Assiette de fromages*

*Clafoutis à la rhubarbe, coulis de framboises*

## **Coup de cœur du jour**

*(Servi dans le cadre du menu à 21€)*

*Picatta de lotte à l'huile de langoustines suppl. 1,50€*

*Poêlé de Saint Jacques aux asperges du val de Loire suppl. 3,5€*

*Grenadin de veau rossini suppl.2€*

*Croustillant de rhubarbe suppl. 1,50€*

# Semaine de la St Hubert

du 31 octobre au 7 novembre 1999

## La Calèche

vous propose, midi et soir, une  
sélection de plats à base de

### GIBIERS ET CHAMPIGNONS

en Coup de Coeur du Menu Gourmand,  
à la Carte  
ou avec le menu du Marché à 75Fr

Et pour affûter votre savoir, notre Jeu :

### A LA DÉCOUVERTE DU VOCABULAIRE DE CHASSE

Chaque jour un mot nouveau à découvrir, nombreux lots à gagner