

MENU à 36.00€

Une Entrée au Choix

- * Assiette Dégustation du Chef (Foie Gras, Saumon Fumé (maison), Ris de Veau, 2 St Jacques, 2 Gambas, Salade et Toasts)
- * Foie Gras de Canard aux 4 Epices, Confiture de Figues et Toast Grillé
- * Carpaccio de Saumon Fumé (Maison) et Toasts
- * Fricassée de Ris de Veau aux Queues d'Ecrevisse et Pommeau de Normandie

Sorbet Pomme et son Calvados des Hauts Vents

Un plat Garni au Choix

- * Entrecôte Grillée (300gr) Sauce Béarnaise Pommes Frites Maison
- * Noix de St Jacques Snackées (6Noix) Sauce Champagne, Méli-Mélo de Légumes
- * Mixed Grill (Ris de Veau, Paleron de Veau, Bœuf) Gratin Dauphinois
- * Filet de Turbot Cuisson Vapeur d'Algues, Légume de Saison

Plateau de Fromages

Un Dessert au Choix

- * Profiteroles, Crème Glacée Vanille et Chocolat Chaud
- * Tarte Fondante aux Pommes de la Mère BOUTARD
- * Douceur Praliné, Cœur Crunchy sur Sablé Noisette
- * Crème Brulé au Caramel Beurre Salé
- * Poire Belle-Hélène
- * Carpaccio d'ananas