



## Menu Royal

Prix :36,00€

### Une entrée au choix

Feuillantine cèpes et escargots persillés et son mesclun

OU

Tatin de Saint-Jacques, aux légumes croquants

OU

Bouchons de foie gras, chutney d'oignons ou figues

\*\*\*

### Un poisson au choix

Pavé de sandre à l'huile de truffes

OU

Brochette de gambas à la citronnelle et sa fondue de poireaux

OU

Corolles de limande et noix de Saint-Jacques, sauce normande

OU

Chartreuse de rouget au safran

\*\*\*

Trou normand au choix (voir carte)

\*\*\*

### Une viande au choix

Chartreuse de porc « cul noir », sauce chataigneraie

OU

Noix de veau braisée en croûte d'estragon

OU

Filet de boeuf, sauce morilles et légumes cuisinés

## OU

Caille désossée, farcie aux raisins sauce foie gras

\*\*\*

## Fromage

Salade et fromages (trois variétés)

\*\*\*

## Dessert

Pâtisserie (gâteaux sur présentoir)

Buffet de café