



Menu modifiable

Mises en bouche

Macaron au foie gras

Royal de foie gras (crème brûlée salée au foie gras)

Gaspacho à la tomate maison

Huître chaude sur fondue de poireaux

Samossa (au choix : poulet, gambas, légumes, viande hachée, épinard et parmesan)

Tataki de saumon

Croquette d'escargot

Liste de mise en bouche non exhaustive

Entrées

Foie gras mi-cuit maison et sa poire safranée (une tranche pour les menus à 40€ et 50€ et 2 tranches pour le menu à 65€)

Tartare de thon maison

Saumon fumé maison et ses blinis, crème aigrelette

Céviché de poisson blanc, vinaigrette ciboulette et citron à l'aneth

Entrées 2

Filet de bar sur risotto au citron

Feuilleté de crustacés (gambas, poulpe, moules)

Cassolette d'escargots aux champignons

Demi-homard et sa julienne de légumes (uniquement pour le menu à 65€)

Trous Normand ou Sorbets/Granités avec alcool

Sorbet Mandarine avec Mandarine Impériale

Sorbet Poire avec alcool Poire Williams

Sorbet Pomme avec Calvados

Granité Cassis avec Crème de Litchi

Granité Violette au Champagne

OU

Sorbet/Granité avec un alcool

Plats

Longe de veau sauce à la Sauge ou aux aromates

Longe de veau aux morilles (uniquement Menu à 65€)

Coquelet aux deux cuissons façon Tajine, citron confit et coriandre

Souris d'agneau caramélisée aux épices d'Orient

Magret de canard aux épices

Choix de garniture

Légumes du moment, frites de Polenta, gratin de pommes de terre, tomate farcie aux champignons ou à la provençale, pomme Dauphine maison

Desserts

Framboisier

Fraisier

Gâteaux aux deux ou trois chocolats

Assortiment de desserts servi sur assiette individuelle (3 portions de desserts différents pour les menus à 40 € et 50 € et 4 portions de desserts différents pour le menu à 65€)

Omelette Norvégienne

Mignardises

Cannelé

Friands aux amandes

Truffe au café

Guimauve

Madeleine

Rocher coco

*Vous pouvez changer toutes les propositions faites ci-dessous.