

Menu évasion

Prix :69,00€

Mise en bouche

Tartare de Cabillaud, Mangue et Yuzu,

Saint-Jacques et son émulsion de Chorizo, Crumble de Chorizo,

Duo de verrines du monde Brochette de Poulet sauce Satay (cacahuète) et tempura de Crevettes au Curry,

Carpaccio de Bœuf et son filet d'Huile d'Olive

****

Plat

Suprême de Turbot infusé au Thé Matcha,

Filet de Caille rôti façon Rossini,

Tournedos de Bœuf Français piqué aux Morilles,

Risotto de Petits Pois aux Petits Légumes,

****

Plateau de Fromages AOP

Camembert, Pont l'Evêque, Livarot, Neufchâtel, Chèvre, Comté, beurre demi sel de la ferme et salade

****

Votre Buffet de Desserts

Assortiment de 4 Desserts au choix dans Notre Carte

OU

Assortiment de 4 mignardises/verrines