



## Plats

Prix :14,60€

### La mer

Dos de cabillaud rôti, crème de chorizo 14,60€ HT

Pave de saumon cuit à l'unilatéral, sauce beurre blanc 15,40€ HT

Duo de noix de Saint-Jacques et gambas poêlées, crème de safran 17,50€ HT

\*\*\*\*

### La terre

Médallions de quasi de veau Aveyron rôti, crème de foie gras 14,60€ HT

Magret de canard IGP Sud-Ouest, sauce aigre douce de framboise 14,90€ HT

Suprême de pintadeau fondant façon vallée d'Auge, crème de cidre 15,70€ HT

Confit d'échine de cochon de lait et son jus de thym et miel 15,70€ HT

Faux-filet d'agneau IGP Écosse, crème de pain d'épices 16,70€ HT

Filet de boeuf aux morilles 17,90€ HT

Sur-mesure possible