



## Menu Murano

Prix :69,00€

### Amuse-bouche

\*\*\*

Tartine de bœuf séché et ricotta  
Crème brûlée au foie gras et gelée de porto  
Tempura de gambas à la savora  
Tataki de saumon au sésame

\*\*\*

### Entrées

\*\*\*

Cromesquis de foie gras  
Saumon gravelax au raifort et cresson  
Mousseline de volaille aux cèpes  
Terrine de foie gras, fleur de bière

\*\*\*

### Trou normand

\*\*\*

Sorbet pomme et Calvados  
Sorbet framboise et vin pétillant

\*\*\*

### Plats

\*\*\*

Filet de turbot rôti, purée calico et croquette de risotto  
Médailon de veau sauce vin jaune  
Carre d'agneau bayaldi de légumes  
Filet de canette, pressé de pommes de terre au conté

\*\*\*

### Fromages

\*\*\*

Assiette de 3 fromages normands  
Macaron pomme garni de brillat savarin

\*\*\*

## Desserts

\*\*\*

Assiette gourmande  
(crème brûlée, mille-feuilles aux fruits de saison et entremet aux trois chocolats)  
Noisette en croquant et son infusion arabicca  
Pomme, vanille et caramel sur un sablé breton  
Fondant au chocolat au coeur ivoire  
Pyramide de macarons (4 pièces/personne)\*  
Pièce montée traditionnelle en choux (4 pièces /personne)\*

\*\*\*

## Boissons

\*\*\*

Bourgogne Aligoté (1 bouteille pour 5)  
Cour de Seguin Médoc (1 bouteille pour 4)  
Eau plate et gazeuse (1/4 L)  
Café, thé