



Menu Distinction

Prix :75,00€

Planteur

OU

Soupe de champagne

2 verres par personne

ET

Ses amuses bouches (5/pers)

Entrée

Blanquette de St jacques et gambas(+1€/pers)

OU

Déclinaison de foie gras (poêlé, mi-cuit et en crème (+1€/pers)

OU

Ceviche de St Jacques

OU

Assiette périgourdine (gésiers, magrets fumés, foie gras)

OU

Œuf mollet, girolles et émulsion de foie gras

OU

Tartare de thon au citron vert

Trou normand

Plat

Lotte à la normande

OU

Filet de sandre à la crème d'échalottes

OU

Filet de bœuf Rossini

OU

Pièce du boucher sauce aux choix

OU

Paleron de veau confit sauce forestière

OU

Carré de veau aux morilles (+1€/pers)

ET

Les assortiments sont à définir : risotto, pommes grenailles, fagot de Haricots verts, Tomates provençales, gratin dauphinois, flan de légumes, purée, frites

Fromage

Assiette de 3 fromages et sa salade verte

Dessert

Bavarois aux fruits et Royal au chocolat et caramel

OU

Pièce montée

ET

Un macaron par personne

ET

Un assortiment de desserts (panna cotta et tiramisu)

Café, Thé ou Infusion