



Menu prestige

Prix :50,00€

-Le pressé de St-Jacques et saumon fumé, asperges vertes et son coulis de tomate au basilic,mélange de jeunes pousses de salades aromatisées

ou

-Le duo de noix de St-Jacques et Gambas à l'Huile verte, mélange de jeunes pousses de salades aromatisées

ou

-Le Foie gras de Canard aux épices douces et sa marmelade de figue, mélange de jeunes pousses de salades aromatisées

Plat au choix

- Le Pavé de quasi de veau poêlé aux girolles,

polenta crémeuse aux légumes confis et tomates grappes provençales.

ou

- La Ballotine de volaille farcie aux écrevisses jus acidulé,

Gratin dauphinois et fagot d'asperges.

ou -

Le Tournedos de canard snacké au miel et poêlé de girolles, Le gratin dauphinois et fagotin d'asperges.

ou

-Le dos de sandre poêlé sur une confiture d'échalotes au vin rouge et son jus de crustacés

polenta crémeuse aux légumes confis et tomates grappes provençales.

Trou normand

(sorbet pommes, calvados)

Fromages

Plateaux de fromages de nos régions salades vertes

Desserts

Cascade de Fruits de Saison

Cascade d'entremets au choix présentée en robe de lumière

Café