



## 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