

MENU à 36.00€

Une Entrée au Choix

- * Assiette Dégustation du Chef (Foie Gras, Saumon Fumé (maison), Ris de Veau, Magret Fumé, Queues de Gambas, Salade et Toasts)
- * Foie Gras de Canard aux 4 Epices, Marmelade d'Agrumes
- * Carpaccio de Saumon Fumé (Maison) et Toasts
- * Fricassée de Queues de Gambas à l'Aneth et Tomates Cerises
- Duo de Cervelle d'Agneau et Ris de Veau au Cidre

Sorbet Mandarine et sa Liqueur

Un plat Garni au Choix

- * Filet de Turbot Sauce Champagne, Méli-Mélo de Légumes de Saison
- * Filet de Bar, Risotto Crémeux aux Fines Herbes
- * Entrecôte Grillée (300gr) Sauce Béarnaise Pommes Frites Maison
- * Mixed Grill Sauce Cidre (Bœuf, Ris de Veau, Canard) Gratin Dauphinois

Plateau de Fromages

Un Dessert au Choix

- * L'Assiette de La Mère BOUTARD (6 Pâtisseries)
- * Profiteroles, Crème Glacée Vanille et Chocolat Chaud
- * Tarte Fondante aux Pommes de la Mère BOUTARD
- * Ile Flottante Crème Anglaise Vanillé et sa Tuile au Carambar
- * Omelette Norvégienne Vanille Cassis
- * Crumble Pommes Framboises
- * Carpaccio d'Ananas Nature