

MENU à 36.00€

Une Entrée au Choix

- * Assiette Dégustation du Chef (Foie Gras, Saumon Fumé (maison), Ris de Veau, Magret Fumé, 2 Gambas, Salade et Toasts)
- * Foie Gras de Canard aux 4 Epices, Marmelade d'Orange et Toast Grillé
- * Carpaccio de Saumon Fumé (Maison) et Toasts
- * Fricassée de Ris de Veau Braisé aux Queues d'Ecrevisse Flambées au Calvados

Sorbet Poire et sa Liqueur

Un plat Garni au Choix

- * Entrecôte Grillée (300gr) Sauce Béarnaise Pommes Frites Maison
- * Poêlée de Gambas (6 pièces) Tians de Légumes, Vinaigrette Vierge
- * Côte de Veau au Camembert, Gratin Dauphinois
- * Filet de Turbot Cuisson Vapeur, Mijoté de Légume de Saison

Plateau de Fromages

Un Dessert au Choix

- * Profiteroles, Crème Glacée Vanille et Chocolat Chaud
- * Tarte Fondante aux Pommes de la Mère BOUTARD
- * Soufflé Glacé Maison au Grand Marnier
- * Tarte Meringuée aux Fruits rouge Façon Pavlova
- * Coupe Glacée (Cassis, Fraise, framboise) Chantilly et Meringue
- * Carpaccio d'ananas