

MENU à 37.00€

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, Confiture de Figue et Toasts Grillés
 - * Saumon Fumé (Maison) Toasts Grillés
 - *Fricassée de Ris de Veau au Calvados

Sorbet Passion et Rhum Blanc

Un plat Garni au Choix

- * Entrecôte Grillée (300gr) Sauce Béarnaise Pommes Frites Maison
- * Retour de Pêche Sauce Champagne, Méli-Mélo de Légumes de Saison
 - * T Bone de Veau au Camembert, Gratin Dauphinois
- Poêlée de Gambas (5 pièces) en persillade, Légumes de Saison

Assiette de 3 Fromages

Un Dessert au Choix

- * Profiteroles, Crème Glacée Vanille et Chocolat Chaud
- * Tarte Fondante aux Pommes de la Mère BOUTARD
- * Meringue Glacée (Framboise, Fraise) Chantilly et Coulis de Fruits Rouge
 - * Crème Caramel
 - Carpaccio d'Ananas