

Menu Gourmand à 43 euros

Amuse bouche.

Déclinaison Maraichère de Légumes de Saison, Jambon de Pays et Fromage de Normandie.
Saumon Mariné façon Gravelax, Caviar d' Aubergine et son Jus de Tomate Accidulé.
Foie Gras Poché en Basse Température au vin de Maury, Confit de figues.
** Penser à notre verre de Pacherenc de 12cl à 9,50€ **

6 Huîtres N°3 de St Vaast de Normandie.
9 Huîtres N°3 de St Vaast de Normandie. " Supplément 5€ "
12 Huîtres N°3 de St Vaast de Normandie. " Supplément 9€ "

Délice de Pomme au Calvados et Cannelle.

Magret de Canard Rôti au jus de Pomme à Cidre.
Pièce de Bœuf Mariné et Rôti aux Fines Herbes.
Blanc de Cabillaud, Vapeur Douce, à la Crème.
Panaché de Poissons et ses Légumes Cuisinés au retour du marché.

Trilogie de fromages Normand.
** Supplément de 5 € **

Nage de Fruits au Thé Vert rafraîchi de son Sorbet Litchi Framboise.
Coussinet de Pomme Sauce Caramel et Glace Vanille.
Trilogie de Sorbert Alcoolisés.
Dessert Autour du Chocolat.

Menu à 36 euros

Au choix dans le menu à 43 euros

Entrée + Plat
ou
Plat + Fromage ou Dessert

Dépendant du marché et de la météo les plats peuvent être modifiés,
également tous nos plats sont faits maison à base de produit frais



Signaler toutes allergies alimentaires à la prise de commande.