



Amuse bouche



**Incontournable Soupe de poisson Label Rouge
de la Maison Pérard et ses garnitures.**

**Carpaccio de bœuf normand sauce ravigote
et sa rémoulade de granny-smith.**

La suggestion du jour.



**Blanc de cabillaud à la vapeur douce,
achards de légumes au curcuma et gingembre.**

Magret de canard rôti sur peau croustillante au jus de pomme à cidre.

Suggestion de jour.



Assiette de pointes de trois fromages A.O.C de Normandie.

Coussinet de pomme sauce caramel et glace vanille Bourbon.

Ile flottante et ses éclats de pralines roses.

**Nage de fruits de saison au thé vert,
rafraichi de son sorbet litchi framboise.**