

Menu Gourmand 35 €

6 Huîtres Chaudes Façon Hollandaise

Ou

Gravelax de Charolaise au Basilic, Ketchup de fruits, salsa de Poires et Poivrons

Ou

Ceviché de Dorade Sébaste au Léché del Tigré

(Ecrit en phonétique pour une bonne prononciation)

*Filet de Limande Farcie à la Mousseline de Saumon
Sauce Saveur Béarnaise écrasé de Patate douce parfumée*

Ou

*Ballotine de Volaille à l'Italienne, velouté de poivrons
Sur une Polenta Crèmeuse Parfumée à L Huile de truffes*

Ou

Pour les amateurs

Crépinette de Pied de Cochon Fait Maison Pommes Sautées

Trilogie de Crème Brulée selon l'inspiration du Chef

Ou

Coupe Normande

(Pommes Caramélisées Flambés au Calva , Glace Vanille ,Caramel et Pralines Maison et Chantilly)

Ou

Citronnier aux 3 citrons Coulis de Fruits Rouges

Ou

Profiterole de Fourme d'Ambert et Pommes et sa Crème d'Amandes

Accord mets et Vin 2 Verres 10 cl

Classique : 14€

Prestige : 18€

Le menu comprend entrée plat dessert, tout changement entrainera une facturation à la carte