

Les envies d'automne hiver 2018-2019

Entrées froides fait maison

Cube de foie gras enrobé au pain épice et truffes
Accompagné de sa marmelade de pomme au calvados

Ou

Millefeuille de pain noir au saumon fumé et saint jacques aux truffes,
marinade aux agrumes

Entrées chaudes fait maison

Velouté de foie gras aux cèpes

Ou

Ravioles de saint jacques beurre blanc aux truffes

Plat fait maison

Nos viandes

Joue de bœuf confite aux girolles et son os à moëlle
Ecrasé de patate douce au gingembre, chiffonnade de poireaux au pommeau

Ou

Magret de canard sauce bissap (fleurs hibiscus)
Compotée d'endives au cidre fermier, gratin Normand

Nos poissons

Ou

Filet de bar velouté de betterave à l'aneth
Cocottée de légumes (pommes de terre, carottes, choux frisés) Risottos au
safran

Ou

Brochette de lotte, coulis de homard aux morilles
Millefeuille de carottes, choux fleur au massalas, tagliatelles fraîches aux
truffes

Plateau de Fromages Normands selon vos envies

Neuchâtel, camembert, pont l'évêque, livarot, Breslois Villiers, Oreiller, tomme de Normandie brossée au cidre

Dessert fait maison

Gratin de fruits frais automne hiver et son sorbet mandarine

Ou

Millefeuille chocolat noir à la banane et pistache
Accompagné de sa glace chocolat blanc

Ou

Tartelette noisette torréfiées et sa crème citron mojito, carpaccio de
clémentines au thé vert

Les formules envies d'automne hiver 2018-2019

39.90€

En 3 services

Entrée froide ou entrée chaude, plat, dessert

Ou

46.90€

En 4 services

Entrée froide ou entrée chaude, plat, plateau de fromages Normands selon vos envies, dessert

ou

53.90€

En 5 services

Entrée froide, entrée chaude, plat, plateau de fromages Normands selon vos envies, dessert

Service compris 15%