

Menu Normandie

52.00 €

12 Escargots de Bourgogne au beurre d'ail persillé  

Ou

9 Huîtres de Normandie 

Ou

Foie gras de canard, chutney de pommes flambées au Calvados

Ou

Duo de saumon fumé et mariné à l'aneth 

Le trou normand Bertelière : Sorbet cidre fermier au Pommeau 

Aiguillettes de canard au miel, vinaigre balsamique  

Ou

Grenadin de veau sauce au camembert, galette de polenta au parmesan 

Ou

Médailon de Sole tropicale sauce normande pomme vapeur,
salicornes sautées en persillade, carottes baby 

Ou

Filet de poulet jaune, sauce vallée d'Auge, tagliatelles à la sauge et gorgonzola  

Plateau de fromages 

Tartelette crumble aux pommes crème anglaise à la cannelle et sorbet pommeau

Ou

Crème brûlée au caramel beurre salé 

Ou

Aumônière aux pommes flambées à la Bénédicte 

Ou

Assiette de sorbet : framboise litchi/cactus citron vert / mojito, brunoise de fruits

 Produits locaux

 Fait Maison

Prix nets boissons non comprises