

Le Menu Gastronomique

49,00€



*Terrine de foie gras de canard, toasts de pain d'épices maison
marmelade fraise et rhubarbe*

ou

*Gaspacho d'asperge à la coriandre, ricotta
et tuile croustillante au parmesan*

ou

Céviche de daurade à la poire parfumé au gingembre



Jarret de veau confit aux olives vertes, petits légumes de saison

ou

Dos de cabillaud, lentilles vertes du Pays d'Auge, crème de chorizo

ou

Gambas rôties aux sésames, sauce crustacés, légumes en ratatouille



Le plateau de fromages



Moelleux tout chocolat, cœur coulant et sorbet framboise

ou

*Pommes confites et caramélisées, tuile au sarasin,
glace confiture de lait*

ou

*Pavlova à la fraise et pralines roses:
meringue; ,compotée; crème et coulis*

*Nos desserts sont à commander en début de repas,
Toute modification sera facturée. Paiement carte bancaire à partir de dix euros!
Nos viandes sont d'origines française et européenne, prix net et service compris.*