

Saveur Gourmande

58 €_{TTC}

ENTREES

9 Huitres de Normandie n° 3 chaude au jambon cru et beurre d'ail

Escalope de foie gras poêlée, mangue rôtie à l'aigre-doux

Noix de Saint Jacques juste saisies sur mesclun, coslow de légumes

PLATS

Millefeuille de filet de bœuf, échalottes confites et duxelle de champignons

Gigue de chevreuil, sauce poivrade, croustillant noisettes

Escalope de bar en écailles de oca, jus de viande au paprika

Homard bleu de nos côtes cuit dans sa carapace, beurre de coriandre et d'estragon
(sup 17,50 euros)

Chariot de fromages de nos régions et de chez Philippe Olivier

(3 fromages, supplément 3.50 €)

DESSERTS

Baba aux agrumes et riz au lait

L'inspiration Yuzu, Mandarine, Alunga (41% chocolat au lait)

Moka café et chocolat noir 64%, crème glacée cardamome verte

Viande d'origine française ou de l'U.E.



Les plats « fait maison » sont
élaborés à partir de produits
bruts.