

# TERROIR & TRADITION

37 €<sub>TTC</sub>

## ENTREES

Saumon cru mariné à l'huile de noisette, fleur de sel, crème montée aux herbes

6 huîtres de Normandie n° 3

Feuilleté chaud de chevreuil aux airelles

## PLATS

Noisettes de Bœuf rôties aux poivres de Sichuan, confit d'oignons rouges

Filet de daurade royale, coques, fondue d'endives

Cuisse de canette, viennoise au miel de fleurs, sauce aigrette

## DESSERTS

Crème brûlée, poire épicée et miel

Vacherin ananas, passion – crème glacée Bergamote

Verrine Panacotta, noisettes – Chutney de pommes



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

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