

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 

Suprême de pintade sauce au vin blanc, poêlée de champignons,

pommes grenailles rôties au four  

Ou

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

Ou

Médailillon 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 Bénédictine 

Ou

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



Produits locaux



Fait Maison

Prix nets boissons non comprises