

« Votre Invité est notre Invité »

Menu

* * *

Foie gras de canard de la Ferme du Village, P. Durand,, ses chutneys et toasts
Saumon Ecossais en habit vert, crémeux de Raifort, sorbet haddock, perles marines
Cassolette d'escargots de La Ferme des Marnières en pot au feu légèrement aillé
Timbale de la mer et crevettes sauvages en velouté de crustacés

* * * * *

Sorbet à la pomme verte arrosé de Calvados
Sorbet au gingembre champagnisé

* * * * *

Mignon de veau Français aux morilles et vin jaune
Dos de cabillaud et risotto de choux fleurs breton aux coquillages, beurre Angevin
Magret de canard de la Ferme du Nouveau Monde, aux pommes, jus de cidre
Filet de daurade Royale rôti à l'huile d'olive, coulis de poivrons, garniture Méditerranéenne

* * * * *

Les fromages Normands, salade aux herbes
Croustillant de chèvre frais et poire en verdurette aux pignons

* * * * *

Gratin soufflé mangue et passion, salade de fruits frais
Crémeux au chocolat noir Premier Cru de Plantation « Mangaro », effluves Pippement
Variation de sorbets maison sur fruits frais
Entremet mandarine, biscuit au thé Matcha, coulis de framboise et son émulsion

* * * * *

Entrée, Sorbet, Plat, Salade & Fromage,
Dessert

49 €

Un Menu payant = Un Menu Offert