

# Menu Gourmand 32 €



Supplément assiette de salade et fromages + 6 €

\*\*\*\*\*

Mise en Bouche

\*\*\*\*\*

Terrine de gibiers et cranberrys ,  
confiture d'oignons au coriandre et raisins

Ou

Médallions de saumon et bulots au légumes frais ,  
mousseline au herbes fraîches

\*\*\*\*\*

Boudin blanc de notre artisan local a notre façon , sauce Normande

Ou

Ruban de sole et bouquets frais , fondue de poireaux vanillée  
sauce Grand Marnier

\*\*\*\*\*

Tarte a l'orange meringuée et ses perles

Ou

Crumble de fruits de saison



# Menu Saveur 41 €

Supplément assiette de salade et fromages + 6 €

\*\*\*\*\*

Mise en bouche

\*\*\*\*\*



Foie gras de canard Français et magret de caille confit mandarine  
et ses toasts

OU

Ile flottante cabillaud st jacques sur coulis de homard  
et chantilly de homard

\*\*\*\*\*

Sorbet

\*\*\*\*\*



Magrets de canard Français farcie au morilles sauce Puy Vallon

OU

Fagots de lotte et st jacques coulis échalote framboisé

\*\*\*\*\*

Salade et plateau de fromages affinés et ses accompagnements

OU

Délice de clémentines , biscuit de Reims  
coulis de Champagne , et grenade

OU

Nougat glacé maison , coulis de fraise et son sablé

# Menu Prestige 51 €



Supplément assiette de salade et fromages + 6 €

\*\*\*\*\*

Mise en bouche

\*\*\*\*\*

Médallions de lotte farcie au crabe , coulis et chantilly de homard

Ou

Foie gras de canard chaud , pomme raisins flambés au Calvados ,  
sauce Normande

Ou

Palette d'entrées

( médaillon lotte , foie gras , terrine gibier , ile flottante )

\*\*\*\*\*

Sorbet

\*\*\*\*\*

Filet de bœuf Français fondant de foie gras ,  
sauce morilles et vin Jaune du Jura

Ou

Filet de turbot farcie st jacques sauce Thermidor

\*\*\*\*\*

Salade et plateau de fromages affinés et ses accompagnements

Ou

Gratin de fruits de saison

Ou

Palette des desserts ( moelleux chocolat , tarte a l'orange , crumble ,  
Délice clémentine , glace fraise )



18 DECEMBRE 2024