



# Notre menu à 49,50€ttc/pers

Pétillant à la pêche/violette (2/pers) Pastis , Whisky

Cola, Jus de fruit ,eau,

Amuse bouche ( canapés froids) cacahuètes,chips

(Pour tout autre apéritif,consulter nos tarifs)

\*\*\*\*\*

Le velouté aux champignons (spécialité de la maison)

Ou

L'assiette norvégienne ( Saumon fumé , Mousse de poisson , beurre , citron,toast)

Ou

Le foie gras de canard et sa compote de figes

\*\*\*\*\*

La salade aux lardons,gésiers,et foies de volaille au vinaigre de Xeres

Ou

Le feuilleté du pêcheur (Fruits de mer , sauce rose)

Ou

La flamiche au saumon fumé

\*\*\*\*\*

Trou normand

(Parfums au choix)

\*\*\*\*\*

Le filet de boeuf sauce au choix et sa garniture de saison

Ou

Le pintadeau façon normande (pomme et calvados) pommes galettes et légumes de saison

Ou

Le gratiné de la mer,pommes tournées,carottes vichy,brocolis

Ou

La cuisse de canette aux cèpes pommes de terre sarladaises tomate provençale

\*\*\*\*\*

Le croûton de chèvre chaud sur toast au miel et croûton de maroilles sur lit de salade

Ou

L'assiette du fromager

\*\*\*\*\*

Le Délice fondant chocolat ( présenté et décoré)

Ou

La coupe gourmande / Café



