

Menu Saveurs

53 €

Les Ecrevisses...

Œuf de Caille façon Blanc-Manger, Queues d'Ecrevisses,
Sauce Nantua.

Ou

Foie Gras de Canard Grillé...

Servi juste Tiédi, Coco de Paimpol au Chorizo Ibérique,
Girolles Boutons.



Noix de Saint Jacques de Normandie...

Justes saisies, Cromesquis de Bulots, Palourdes Roses,
Mousseline d'Artichauts, Blettes étuvées au Galabé.

Ou

Filet de Bœuf «Rouge des Prés»...

Déclinaison de Potimarron, en Mousseline, en Compressé de Pommes,
En Raviole au Gingembre, Cubes de Butternut Rôtis et Chanterelles Jaunes,
Jus en Quintessence



Plaisir Fromager Affinés du Bocage et d'Ailleurs (sup 7 €)
Cromesquis de Chèvre chaud au Miel de Courbeveille (sup 7 €)



La Pomme tout en Fraîcheur...

Fine Meringue...Emulsion Pommes vertes-Manzana, Mousse Glacée Citron Vert,
Pomme Granny en Texture, Son Sorbet Yaourt-Citron Vert

Ou

Pour Etonner...Le Cèpe en sucré !

Opaline aux Cèpes, Crème Légère au Chocolat « Andoa » et Cèpes,
Crèmeux Noisette-Chocolat « Azélia », Glace à la Noisette

Service Compris, Dont 10 % de TVA