

Menu Au Fil du Temps

39 €

Ballotine de Foie Gras de Canard au Naturel...

Chutney Exotique, Fine Gelée-Gel de Mangue,
Crumble et Tuile au blé Noir.

Ou

Noix de Saint Jacques de « Normandie »...

Salsifis en Texture : en Risotto, Rôti au beurre, en Copeaux séchés,
Bouillon léger au Safran « Breton ».



Plein Filet de Cabillaud...

En Cuisson Douce, Mousseline de Patates Douces, Légumes de Pays,
Moules de Bouchots, Emulsion Citron et Bigorneaux.

Ou

Filet de Canard « Fermier » Rôti...

Mousseline de Panais, Raviole de Foie Gras, Racines Rôties au Beurre Salé,
Champignons « Pieds de Mouton », Jus en Aigre doux de Pommé



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



Pour Charmer...Poire-Caramel...

Biscuit et sa Glace au Spéculoos, Poire en Texture : Pochée, en Gelée, Rôtie,
Crèmeux Caramel, Sauce Caramel Beurre salé, Chocolat « Dulcey »

Ou

Dans l'Esprit d'un « PIM'S »...

Biscuit Moelleux chocolat, Marmelade et Segments d'Orange,
Crèmeux Chocolat « Guanaja » et Opalys au poivre Timut, Glace à la Choco-Orange.

Service Compris, Dont 10 % de TVA