

Saveur Gourmande

ENTREES

Foie gras de canard des Landes, mangue à l'aigre douce

Nage de Saint-Jacques et gambas, fondue de poireaux

9 huîtres de Normandie n° 3

Cuisses de grenouille à l'ail et au persil

PLATS

Filet de bœuf, poêlée de champignons, jus de viande

Suprême de perdreau et foie gras en pojarski

Noix de Saint-Jacques, juste saisie, crème montée au raifort

Blanc de Turbot grillé, beurre de champagne

CHARIOT DE FROMAGES

(de nos régions et de chez Philippe OLIVIER)

DESSERTS

Biscuit Amandine aux poires et aux mûres sauvages

Tarte chocolat des Caraïbes 66 %

La pomme, sphère fondante de pomme au caramel beurre salé

51 €_{TTC}

Viande d'origine française ou de l'U.E.

R

ESTAURANT

D

ES

A

RTS

A

rnaud

P

annier

Les plats « fait maison » sont élaborés à partir de produits bruts.