

TERROIR & TRADITION

ENTREES

Panacotta d'endives, croustillant au saumon fumé

Terrine de chevreuil aux coings, parfumée aux baies de genièvre

6 huitres de Normandie n° 3

Emietté de tourteau en gelée, mousseline de chou-fleur, confit de mangue

PLATS

Dos de lapin rôti, farci à la livèche

Blanc de cabillaud, viennoise de coques

Pavé de bœuf grillé, confit d'oignons rouges

DESSERTS

Crème brûlée, vanille de Madagascar

Vacherin glacé aux agrumes

Mousse poires, sauce chocolat

32 €_{TTC}

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

RESTAURANT

DES

ARTS

Arnaud Pannier



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