

# Saveur Gourmande

56 €<sub>TTC</sub>

## ENTREES

9 Huitres de Normandie n° 3

Foie gras poêlé, figue rôtie légèrement fumée, betteraves rouges  
Croustillant mi-cuit de Coquilles Saint-Jacques, vinaigrette à la truffe

## PLATS

Filet de Bœuf aux girolles, jus de viande et Corne de Gâte

Poitrine de canette cuit sur la peau, aigre-doux au safran

Roulade de Turbot, beurre de Champagne

Homard bleu de nos côtes cuit dans sa carapace, beurre de coriandre et d'estragon  
(sup 13,50 euros)

Chariot de fromages de nos régions et de chez Philippe Olivier

(3 fromages, supplément 3.50 €)

## DESSERTS

Crèmeux chocolat, fruits rouges, glace aux poivres de Sichuan

Dôme pistache, insert framboises et sa glace vanille

Autour du citron...

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



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