TERROIR & TRADITION

 35 €TTC

##  ENTREES

Saumon mi-cuit, vinaigrette fruit de la passion

6 huîtres de Normandie n° 3

Salade de filets de caille au vinaigre de groseille

##  PLATS

Noisettes de Bœuf rôties aux poivres de Sichuan, confit d’oignons rouges

Suprême de Pintade, choux parfumés aux baies de Genièvre, crème de raifort

Blanc de Cabillaud braisé, coulis de cresson

##  DESSERTS

Crème brûlée, vanille de Madagascar

Meringue glacée vanille/agrumes

Panacotta chocolat – Mousse Poire - Crumble

 

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

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