

Menu Gourmet

Mise en bouche

Le Foie gras de canard

Foie gras poêlé et lentilles à la moutarde de Meaux.

Les Saint Jacques

Carpaccio de St Jacques aux agrumes, mangues et fruits de la passion.

Les Huîtres Chaudes de nos côtes

Parmentier d'huîtres chaudes à la vanille de Madagascar.

Les Ris de Veau

Cœur de ris de veau dorés, crème de cèpes.

Le Bœuf

Pièce de bœuf française.

Le Turbot

Filet de Turbot rôti et son jus mousseux de crustacés épicé.

(Poisson suivant arrivage)

Pont l'évêque en pastilla et mesclun.

Trilogie de fromages normands et mesclun.

Banane caramélisée et flambée au Rhum.

Crème brûlée à la vanille de Madagascar.

Mille feuilles à la mousse légère de mascarpone.

Moelleux au chocolat en chemise d'amandes grillées.

Menu à 44 € : 1 entrée + 1 plat + 1 dessert

Menu à 47 € : 1 entrée + 1 plat + fromage + 1 dessert

Les desserts doivent être choisis à la commande

Les menus ne sont plus servis après 13h30 et après 21h15.