



Menu suggestion du Chef

36.00 €

Menu servi exclusivement à l'ensemble de la table

*Tous nos produits sont frais et élaborés sur place.
Nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.*

Feuilleté d'asperges violette, sauce argenteuil

Ou

Foie gras de canard mi-cuit au pommeau, son chutney et petit pain au lait tiède

**Dos de cabillaud cuit vapeur, mousseline de petits pois et petits légumes maraîchers,
émulsion à l'eucalyptus**

Ou

Filet de bœuf rôti, sauce au poivre et ses frites maison

Assiette de fromages Normands (suppl. 7.00 €)

(Dessert à commander en début de repas)

Mi-cuit au chocolat noir coulant, coulis de fruits rouges et sorbet framboise

Ou

Crème brûlée au sucre cassonade, parfumée à la gousse de vanille

Ou

**Macaron géant, crème à la menthe fraîche, demie sphère au chocolat noir Valrhona
et sauce aux deux chocolats**

Toutes nos viandes sont d'origine française, tous nos plats sont fabriqués maison.

L'origine de nos produits est respectée, nous les choisissons toujours avec le plus grand soin. Nous préférons manquer momentanément d'un produit à notre carte plutôt que de choisir une qualité inférieure qui risquerait de vous déplaire.