

« Votre Invité est notre Invité »

Un Menu payant = Un Menu Offert

Menu

* * *

Foie gras de canard de la Ferme du Nouveau Monde, ses chutneys et toasts
Tataki de bonite, tartare de wakamé, glace au haddock
Gros escargots de La Ferme des Marnières, sablé au sarrasin, royale de choux fleur
Timbale de la mer et crevettes sauvages en velouté de crustacés

* * *

Sorbet à la pomme verte arrosé de Calvados
Sorbet au gingembre champagnisé

* * *

Cœur de longe de veau Français cuit à base température, panais confit, jus serré
Dos de cabillaud rôti à l'huile d'olive, quinoa au petits légumes, beurre Angevin
Magret de canard de la Ferme du Nouveau Monde, jus corsé de framboise et badiane
Filet de daurade Royale rôti à l'huile d'olive, garniture Méditerranéenne, crème de piquillos

* * *

La trilogie de fromages Normands et sa verdurette
Le Millefeuille à la vanille de Tahiti revisité à ma façon
Gratin soufflé mangue et passion, salade de fruits frais
Crèmeux au chocolat noir Premier Cru de Plantation « Mangaro », effluves Pippement
Variation de sorbets maison sur fruits frais

* * *

Entrée, Sorbet, Plat,
Fromage ou dessert

49 €

(Document non contractuel du 10 Septembre 2018)