



Dégustation de Caviar d'Aquitaine

(Pour deux personnes) 70 €

Deux flutes de Champagne 1er Cru, Damien DUMEZ

20 g de Caviar et leurs accompagnements

Servie avec 40g de caviar ... 100 €

MENU CARTE DES SAVEURS 48 €

Entrée - Plat - Salade et fromages OU, Dessert

Suppl. fromages et dessert 4 €

LES ENTREES

| | |
|--|------|
| L'entrée des menus du Moment et de Saison | 16 € |
| Foie gras de canard du Sud ouest, mi cuit, chutneys et toasts | 20 € |
| Saumon Ecossais Label Rouge en Gravlax à la betterave, crème de ciboulette, sorbet haddock | 23 € |
| Escalopes de foie gras de canard « Clos Saint Sozy » pomme rouge, noisettes, jus au cidre | 23 € |
| Queue de homard Normand (70 g) en fraîcheur d'avocat au combawa, (Carte 90g) | 30 € |
| Pétales de St-Jacques Normandes en chaud froid, râpée de truffe (sup. Menu Saveurs:7,00 €) | 30 € |
| Oeufs Plein air, brouillés aux truffes fraîches (20 g), (sup. Menu Saveurs :7,00 €) | 30 € |

LES PLATS

| | |
|---|------|
| Le plat des menus du Moment et de Saison | 24 € |
| Filet de bœuf de race à viande, poivre de Voatsiperifery de Madagascar | 28 € |
| Noix de Saint Jacques Normandes poêlées, beurre d'orange, gingembre, fleur de sel | 32 € |
| Poisson noble du marché, (Bar, Sole, St Pierre, Turbot), beurre Angevin | 32 € |
| Cœur de ris de veau doré au beurre, morilles et vin jaune | 32 € |
| Filet de bœuf, race à viande, Rossini, foie gras poêlé, truffe fraîche (sup. Menu Saveurs: 7.00 €) | 32 € |
| Omelette aux truffes fraîches (30 g) en verdurette, (sup. Menu Saveurs : 7,00 €) | 32 € |
| Homard Normand, (150 g décortiqué), pomme, mangue, beurre de Sauternes, (sup. Menu Saveurs :15,00 €) | 52 € |

LES DESSERTS

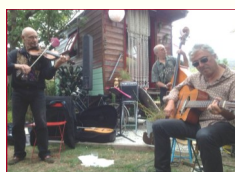
(Merci de les commander en début de repas)

| | |
|--|------|
| ✓ Plateau de fromages affinés et sa salade | 10 € |
| ✓ Le dessert des menus du Moment et de Saison | 10 € |
| ✓ Assiette de fruits frais au sucre | 10 € |
| ✓ Palette de desserts variés et son sorbet | 10 € |
| ✓ Coupe des îles, (Mangue, ananas, framboise, fruits frais, curaçao bleu et champagne) | 10 € |
| ✓ Soufflé minute au Grand-Marnier et zestes d'orange confits, (sup. Menu Saveurs : 6,00 €) | 16 € |
| ✓ Omelette Normande « Création du Chef », Calvados flambé, (sup. Menu Saveurs : 6,00 €) | 16 € |



Samedi 1er Février

Sacha
NEMMAR



30iem Anniversaire

Les
Swingadjo



P. NEMMAR (Guitare), P. LELYON (Violon), J. DECLINCHAMP (Contre basse), JC. LAUDA accordéon)

Menu dégustation 49€ ... Détails sur notre site

14 JANVIER 2020