

Dimanche 13 Avril, midi

et

Lundi 14 Avril, midi

* * *

Menu de Pâques

Mises en bouche

* * *

Médailon de truite de la vallée aux écrevisses en vinaigrette de cresson
Rouleau de printemps à la Française, verdurette à la coriandre
Timbale d'asperges et crevettes sauvages, beurre monté, fleur de sel de Noirmoutier

* * *

Sorbet aux deux melons

* * *

Tournedos de chevreau aux petits légumes de printemps
Blanc de cabillaud en marinère d'huîtres d'Isigny
Magret de canard de la Ferme du Nouveau Monde, jus framboise et badiane

* * *

Assiette de salade aux herbes, trilogie de fromages Normands
Parfait à la fraise, son cœur coulant, fruits en balsamique mentholé et effluves printanières
Crèmeux chocolat noir 1er Cru de Plantation « Mangaro » sur croustillant praliné
Variation de sorbets maison sur fruits frais

39 € « Hors boisson »

* * *

Ce menu peut être modifié
Il sera définitif pour le 31 mars

Et

Menu
Carte des Saveurs 49 €