

Dimanche 13 Avril, midi
et
Lundi 14 Avril, midi

* * *

Menu de Pâques

Mises en bouche

* * *

Médaillon 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 marinière 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 €