

Menu à 75 € TTC par personne

Service, nappage tissu, serviettes tissu, et vaisselle inclus

Apéritif

7 pièces apéritives sélectionnées parmi nos créations maison.

Entrée froide (au choix)

- **Foie gras de canard mi-cuit**, chutney de fruits et pommes rôties
- **Assiette terre et mer**, foie gras mi-cuit et saumon fumé maison.
- **Demi-homard**, macédoine de légumes liés à la bisque de homard.
- **Carpaccio de Saint-Jacques**, huile d'olive au citron et jeunes pousses.

Entrée chaude (au choix)

- **Saint-Jacques poêlées**, petits légumes croquants et beurre blanc.
- **Risotto de homard**, crémeux et parfumé à la bisque de homard.
- **Filet de Saint-Pierre rôti**, fondue de poireaux et crème de coques.
- **Cassolette de ris de veau**, champignons frais et crème de morilles.
 - **Tarte tatin de foie gras poêlé**, sauce au sauternes.

Trou normand

Sorbet au calvados.

Plat et garniture (au choix)

- **Symphonie des trois filets** (filet de veau, filet de bœuf, suprême de volaille), sauce au banyuls.
 - **Filet de veau**, sauce aux morilles.
 - **Filet de bœuf**, sauce bordelaise.
 - **Suprême de pintade**, crème à l'estragon.
 - **Bar rôti**, crème de fenouil.
 - **Tournedos de canard**, sauce au 5 poivres.
 - **Dos de cabillaud rôti**, sauce capucine.

Les garnitures, en fonction de la saison, incluent un féculent et un légume vert

Fromages

Plateau de 4 fromages affinés, accompagné de salade verte.

Boissons chaudes

Café et thé inclus.