

## **MENU à 36.00€**

### **Une Entrée au Choix**

- \* Assiette Dégustation du Chef (Foie Gras, Saumon Fumé (maison), Ris de Veau, 2 St Jacques, 2 Gambas, Salade et Toasts)
- \* Foie Gras de Canard aux 4 Epices, Confiture de Figues et Toast Grillé
- \* Carpaccio de Saumon Fumé (Maison) et Toasts
- \* Fricassée de Ris de Veau aux Queues d'Ecrevisse et Pommeau de Normandie

### **Sorbet Pomme et son Calvados des Hauts Vents**

### **Un plat Garni au Choix**

- \* Entrecôte Grillée (300gr) Sauce Béarnaise Pommes Frites Maison
- \* Noix de St Jacques Snackées (6Noix) Sauce Champagne, Méli-Mélo de Légumes
- \* Mixed Grill (Ris de Veau, Paleron de Veau, Bœuf) Gratin Dauphinois
- \* Filet de Turbot Cuisson Vapeur d'Algues, Légume de Saison

### **Plateau de Fromages**

### **Un Dessert au Choix**

- \* Profiteroles, Crème Glacée Vanille et Chocolat Chaud
- \* Tarte Fondante aux Pommes de la Mère BOUTARD
- \* Douceur Praliné, Cœur Crunchy sur Sablé Noisette
- \* Crème Brulé au Caramel Beurre Salé
- \* Poire Belle-Hélène
- \* Carpaccio d'ananas