

# Menu à 35€

## Amuse Bouche

Fricassée de Petit Pois/Lardons et Huîtres Chaudes au Beurre Blanc  
Mousseline de Cabillaud et St-Jacques aux Champignons  
Cassolette de Gésiers Confits aux Champignons des Bois  
Terrine de Queue de Boeuf au Foie Gras  
Paté de Lapin à la Confiture d'Oignons  
Salade de Magret Fumé, Oeuf Poché  
Crème de Butternut aux Moules  
Oeufs Cocotte aux Girolles  
Saumon Fumé « Maison »  
Ficelle « Nordique »  
Tartare de Saumon  
Assiette d'Huîtres

## Granité

Croustillant de Filet de Canette (FR)  
Cervelle de Veau à la Grenobloise (FR)  
Filet Mignon de Porc aux Girolles (FR)  
Pièce de Boeuf à l'Echalote Confitée (FR)  
Rognon de Veau à la Moutarde (FR)  
Foie de Veau à la Bordelaise (FR)  
Râble de Lapin aux Morilles (FR)  
Blanc de Volaille aux Morilles (FR)  
Tête de Veau Sœ Ravigote (FR)  
Dos de Cabillaud aux Girolles  
Turbot en Croûte de Pomme de Terre  
Saumon aux Champignons des Bois  
St-Jacques aux Cheveux d'Ange  
Saumon Mi-Cuit, Mi-Fumé  
Sandre à l'Andouille de Vire  
Raie à la Grenobloise

\*\*\*\*\*

Assiette de Fromages et sa salade  
ou Faisselle à la Crème

\*\*\*\*\*

Dessert au Choix et ses Mignardises