

Menu à 35€

Amuse Bouche

Fricassée de Petit Pois/Lardons et Huîtres Chaudes au Beurre Blanc
Mousseline de Cabillaud et St-Jacques aux Champignons
Terrine de Queue de Boeuf au Foie Gras
Paté de Lapin à la Confiture d'Oignons
Salade de Magret Fumé, Oeuf Poché
Crème de Choux-Fleur aux Moules
Oeufs Cocotte aux Girolles
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)
Rognon de Veau à la Moutarde (FR)
Pièce de Boeuf à l'Echalote (D)
Blanc de Volaille aux Girolles (FR)
Foie de Veau à la Bordelaise (FR)
Râble de Lapin aux Girolles (FR)
Tête de Veau Sce Ravigote (FR)
Dos de Cabillaud à l'Emincé de St-Jacques
Lotte 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
Marmite du Pêcheur

Assiette de Fromages et sa Salade
Ou Faisselle à la Crème

Dessert au Choix et ses Mignardises