

## 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  
Ravioles d'Escargots à la Crème d'Ail  
Terrine de Queue de Boeuf au Foie Gras  
Pâté de Lapin à la Confiture d'Oignons  
Salade de Magret Fumé, Oeuf Poché  
Asperges Sce Mousseline  
Saumon Fumé « Maison »  
Asperges Sce Mousseline  
Tartare de Saumon  
Assiette d'Huîtres

### Granité

Filet Mignon de Porc aux Champignons des Bois (FR)  
Rognon de Veau à la Graine de Moutarde (FR)  
Cervelle de Veau à la Grenobloise (FR)  
Croustillant de Filet de Canette (FR)  
Côte de Porcelet aux Morilles (NL)  
Souris d'Agneau à l'Estragon (NZ)  
Tête de Veau Sce Ravigote (FR)  
Pièce de Boeuf à l'Echalote (D)  
Foie de Veau à la Bordelaise (FR)  
Turbot en Croûte de Pomme de Terre  
Saumon aux Champignons des Bois  
Cabillaud à l'Emincé de St-Jacques  
St-Jacques aux Cheveux d'Ange  
Sandre à l'Andouille de Vire  
Saumon Mi-Cuit, Mi-Fumé  
Pot au Feu de la Mer

\*\*\*\*\*

Assiette de Fromages et sa salade  
ou Faisselle à la Crème

\*\*\*\*\*

Dessert au Choix et ses Mignardises