

LES SUGGESTIONS DU CHEF



Terrine du Chef et sa confiture d'oignons au vin rouge

ou

Croustillant de Camembert de Normandie AOP aux pommes

ou

Rillettes de Thon et Saumon fumé façon « Opéra »



Faux-filet sauce Camembert ou béarnaise

ou

Filet de Canard sauce cidre, miel et gingembre

ou

Papillote de cabillaud et St Jacques crème de langoustines



Duo de fromages normands au lait cru

ou

Millefeuille aux fruits frais

ou

Moelleux au Chocolat sorbet passion

ou

Croustillant aux pommes et caramel beurre salé

ou

Duo de glaces et sorbets

Glaces : Caramel au beurre salé, chocolat, noix de coco (avec coco râpée), réglisse, vanille bourbon, café, Palet breton, pistache, rhum-raisins. **Sorbets** : fruits des bois, fraise, poire, citron vert, framboise, passion, Pomme verte granny



Viandes Origine France
Prix nets, service compris



Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts