



## Le Menu du Moment.

**3 Etapes : 30.00 €**

**2 Etapes : 25.00 €**

### Entrées

**Ballotine de Saumon aux fines herbes,**

blinis de sarrasin et pulpe de betteraves rouge au vinaigre de framboise.

*Ou*

**Tourte tiède de Canard au Foie Gras,**

légumes croquants marinés à l'huile de truffe.

### Plats

**Filet de Bar cuit à l'huile d'ail,**

lentilles au citron confit, crème de panais au curcuma et coques en marinière de cidre.

*Ou*

**Filet mignon de Porc mariné au sirop d'érable,**

jus court et patates douces rôties au poivre sauvage, chou pack choï juste snacké.

### Desserts

**Brownie pistache / noisette,**

crème chocolat parfumée à la cannelle.

*Ou*

**Entremet Poire / Gingembre,**

biscuit dacquoise aux amandes et meringues aux éclats d'amandes

## Les Suggestions.

- Mi-cuit de foie gras au cidre de glace de la maison Capelle. **12.00 €**
- Noix de St Jacques juste snackées au beurre noisette. **12.00 €**
- Entrée du moment. **10.00 €**
- Entrée du jour (voir ardoise du jour). **8.00 €**
  
- Filet Bœuf cuit à 58°C, crème de morilles. **22.00 €**
- Le poisson au grès des arrivages. **17.00 €**
- Plat du moment. **17.00 €**
- Plat du jour (voir ardoise du jour). **14.00 €**
  
- Coupe de glaces et sorbets (Les Glaces de la ferme à Grosville). **8.00 €**
- Assiette de Fromages ou camembert frit. **8.00 €**
- Café Gourmand. **10.00 €**
- Dessert du moment. **10.00 €**
- Dessert du jour (voir ardoise du jour). **8.00 €**