

Menu à 35€

Amuse Bouche

Fricassée de Petit Pois/Lardons et Huîtres Chaudes au Beurre Blanc
Cassolette de Gésiers Confits aux Champignons des Bois
Terrine de Queue de Boeuf et Foie Gras
Mousseline de Cabillaud et St-Jacques
Terrine d'Agneau au Coulis de Tomate
Salade de Magret Fumé, Oeuf Poché
Oeufs Cocotte aux Girolles
Saumon Fumé « Maison »
Tartare de Saumon
Assiette d'Huîtres

Granité

Souris d'Agneau aux Champignons des Bois (NZ)
Pièce de Boeuf à la Moutarde à l'Ancienne (FR)
Rognon de Veau à la Graine de Moutarde (FR)
Filet Mignon de Porc aux Champignons (FR)
Cervelle de Veau à la Grenobloise (FR)
Croustillant de Filet de Canette (FR)
Tête de Veau Sce Ravigote (FR)
Foie de Veau à la Bordelaise (FR)
Blanc de Volaille aux Morilles (FR)
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
Raie à la Grenobloise
Risotto de Lotte

Assiette de Fromages et sa Salade
ou Faisselle à la Crème

Dessert au Choix et ses Mignardises