

Menu coquelicot

Mise en bouche

—

Le foie gras de canard mi-cuit du chef, au baume de Venise (vente à emporter possible)

La brochette de noix de St Jacques Granvillaise à la cacahuète

La poêlée de queues de langoustine à la bisque sur tortellini à la ricotta

Le carpaccio de noix de St Jacques aux saveurs vanillées

—

Trou normand

—

La cocotte de poissons du jour à la crème d'étrilles de nos côtes

La Papillote de Bar aux herbes fraîches, écrasée de charlotte aux pommes

La choucroute de la mer aux trois poissons, beurre blanc aux algues

Le médaillon de veau aux échalotes confites et jus brun de volaille*

La pièce de bœuf et sa sauce Rossini*

—

Fondue de camembert ou samossa au chèvre ou plateau de fromage.

--

Pâtisseries maison et dessert du moment

PRIX NET 34.90 €

**origine viande bovine Française*

Notre cuisine est dépendante du marché, le service vous informera si un plat venait à manquer. Merci de nous en excuser