

Menu Jonquille

*Les noix de St Jacques de Granville, mousseline pourpre et saveur passion
Marinade de truite au Gingembre, et ravigote de tourteau à la graine de moutarde
Le pressé de confit de canard et foie gras, chutney à la mangue*

--

*Le pavé de Cabillaud cuit vapeur, puis entouré d'une feuille de Brick et passé au four et sa crème fumée
Le poisson du marché retour des indes, cuisiné aux épices et lait de coco
Le magret de canard rôti, réduction de bourgogne et fruit rouge
La trilogie campagnarde cuite sur la fonte, (boudin, brochette de bœuf marinée au miel, andouille granvillaise)*

--

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

--

Pâtisseries maison et dessert du moment

PRIX NET 25.70 €

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