

Menu Marguerite

Mise en bouche

--

La variation autour du foie gras (foie gras mi-cuit, pressé de canard, escalope de foie gras chaud)

Les brochettes de langoustine et Saint jacques au Gingembre et citron confit

Les noix de Saint jacques cuites et crues à ma façon, petit pain à la ravigote de tourteaux

--

Trou normand

--

La marmite du pêcheur de langoustines, sauce safranée montée au beurre

La côte de bœuf (env. 450 gr) cuite sur la fonte au sel de Guérande et sauce livarot

La belle sole meunière (env. 300 gr) cuite au beurre de Normandie

--

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

--

Pâtisseries maison et dessert du moment

Ou assiette gourmande

PRIX NET 46.30 €