

TARIF TTC PAR CONVIVE : 22.00 €

UNE ENTRÉE CHAUDE OU FROIDE AU CHOIX

Assiette Norvégienne aux poissons fumés, quenelle d'Eglefin au Raifort
OU
Assiette Périgourdine au foie gras et magret fumé
OU
Marbré de Saint-Jacques et écrevisses, cocktail exotique
Aux éclats de mandarine, Drapé de saumon fumé
OU
Caissette de filets de sole et Saint-Jacques Cancalaise
OU
Jalousie du Chanoine aux escargots, grenouilles et écrevisses
OU
Grenadin d'Empereur aux Noix de pétoncles marinées, fleuron



UN PLAT CHAUD AU CHOIX

Surprise de pintade aux ris de veau Normande, jus de veau au cidre
OU
Piccata de filets mignons aux cèpes et foie gras en robe de courgette
OU
Gourmand de canette confite et son hâtelet de magret, sauce baies roses

Garniture d'accompagnement :

Blinis de pomme de terre aux éclats d'amande et tomate confite
Ou polenta moelleuse et petite Bohémienne
Méli mélo de fèves, carotte, poivron & sommités de chou fleur,



UN DESSERT AU CHOIX

Délice exotique mangue passion aux fruits frais, coulis rubis
OU
Emotion chocolat noir aux framboises et pêche en surprise
OU
L'assiette du « Jardin des délices » éclats de fruits frais et coulis



PETITS PAINS

Commande à partir de 5 personnes

EN VARIANTE A 2.00€ TTC/PERS
PLATEAU DE FROMAGE DE NOS RÉGIONS

Mesclun de salades, émulsion basilic