



*Pour vous mettre en appétit, les Amuses-Bouche du Chef vous seront présentés
Suivis d'une Pascade au Foie Gras Truffée*

*Foie Gras cuit au torchon, gelée au Miel, Chutney de Fruits,
Pain de campagne grillé à l'huile de poivre Mignonette*

Dos de Bar grillé en peau, vinaigre de Porto rouge, poireaux étuvés

*Effiloché de Lièvre au Foie Gras, jus au Cognac, Pommes Macaire truffées
OU*

*Poularde de Bresse, crème de Marron, Mousseline de Carotte et Céleri au beurre,
quelques fruits rouges*

Plateau de Fromages Normands et fruits secs

*Macaron au Chocolat comme une Tatin à la Poire confite au sucre cassonade,
crème chantilly vanillée, sorbet pain d'épices*

Les Mignardises du Chef pour clôturer la soirée



70 € par personne, hors Toutes Boissons