

MENU L'AMIRAL

≈ 72 € ≈

Choisir une date, réserver un minimum de 48 heures à l'avance
Choisir les plats de votre menu, établir un menu unique pour tous

Cocktail du Pacha,
Feuilletés et mise en bouche

Terrine de foie gras, gelée de cidre, pain d'épices

Filet de bar, sauce vierge

Sorbet normand

Filet de bœuf rôti, sauce foie gras (6 personnes)

ou Magret de canard, sauce poivre

ou Suprême de pintade, sauce porto

Assiette de Camembert au lait cru moulé à la louche de
Pont l'Évêque et Livarot sur lit de salade

Assiette gourmande

Café **ou** thé

1 bouteille AOC Mâcon Solutré-Pouilly, Domaine Pascal Renaud pour 4

1 bouteille AOC Lussac Saint Émilion, Château Haut La Rulotte pour 4