

RESTAURANT
Le Fiacre



Hôtel Restaurant de charme en baie de somme

« Saveur »

Aiguillette de Canard Croustillante sur Duxelle de Champignons, Emulsion de Céleri ()*

Velouté de Crevettes Grises de nos Côtes ()*

Tournedos de Saint Jacques au Lard de Colonnatta, Emulsion d'Ail ()*

Pièce de Bœuf Mariné Poêlée, sauce morilles ()*

Dessert à la Carte

43,00 €

Prix Nets,

() entièrement fait Maison*

