



*Menu*  
**Gourmet**  
*à 50€*

Petite entrée d'accueil



Les 12 huîtres creuses de Normandie

ou

Flamiche au maroilles & ses crudités

ou

Foie gras de canard mi-cuit, pulpe d'ananas, parfumé à la sauge

ou

Saint-Jacques cuites au beurre ½ sel, sauce citronnelle et blinis fondants

ou

Thon, noix de coco, vinaigrette de homard

ou

Ris de veau à la chicorée



Filet de bœuf au maroilles (supplément de 6 €)

ou

Poitrine de canard poêlée au gingembre, noisette et coulis de persil,  
cassolette de carottes et navets moelleux

ou

Quasi de veau de 7 heures

ou

Filet de turbot savoureux et cuisses de grenouilles au riesling (supplément 8 €)

ou

Liégeois de bar

ou

Carré d'agneau aux épices d'Orient



Buffet de fromages



Carte de nos desserts

*Ce menu vous est proposé à 71 euros avec un cocktail,  
1/2 bouteille de Muscadet ou 1/2 bouteille de vin rouge et le café*

