



“LA BISTRONOMIE EN FÊTE”
Signé Seb



AMUSES BOUCHES



ENTRÉES

CANNELLONI
Cannelloni de langoustines,
coulis de crustacés

FOIE GRAS
Foie gras de canard brioiché (servi tiède)
à l'émulsion de cèpes

PLAT

POULARDE ET HOMARD
Médailon de poularde et homard, crème de
champagne, mousseline de céleri,
pommes de terre fondantes



TROU NORMAND
Sorbet pomme et calva



FROMAGE

BRIE
Brie de Maux truffé et sa compotée de figues
(sup 10€)

DESSERT

DÔME
Dôme croquant chocolat et sa mousse de pralin
et fruits rouges

Menu 95€
Réservation : 02.99.78.23.53