Menu Gourmet

39 €

Mise en bouche

Entrées

Gravlax de truite et remoulade

Tataki de magret de canard

Courge butternut rôtie au comté

Plats

Ballotine de volaille aux champignons, sauce normande

Escalope de veau en croûte de pain d'épices

Médaillon de lotte et sa bisque de langoustine

Fromages ou **Trou Normand maison revisité**

Feuilleté de Brie et compotée d'oignons

Tartine de mousse de chèvre frais

Trou Normand maison revisité

Desserts

Déclinaison d’agrumes et glace romarin

Poire au chocolat et noisettes, glace tonka

Cookies à la pistache et au chocolat blanc, glace à la vanille