

MENU « CHEVAL BLANC » 35 €

Entrées

Terrine de foie gras de canard maison au Pommeau,
confiture d'oignons rouges à la gelée de cidre et sa brioche tiède

Ou

Risotto d'andouille et moules de nos côtes

Ou

Millefeuille de crabe et crème au vinaigre de cidre

&

Trou Normand

&

Plats

Ris de veau, jus au pommeau

Ou

Filet de Saint Pierre au beurre blanc

Ou

Filet de bœuf rôti (sup Rossini 5€)

&

Supplément fromage 4€00

Assiette de 4 fromages normands et salade

Ou

Muffin aux pommes et Pont l'évêque

&

Desserts

(Votre choix pour le dessert vous sera demandé à la commande)

Soufflé à la Bénédicte

Ou

Tartare de fruits exotique et glace passion

Ou

Charlotte aux fraises et mousse citron vert

Prix net service compris, hors boissons

(Nos viandes sont d'origine française)