

MENU « CHEVAL BLANC » 35 €

Entrées

Terrine de foie gras de canard maison au Pommeau,
confiture d'oignons rouges au miel de pissenlits et sa brioche tiède

Ou

Feuilleté de Saint Jacques sur fondue d'endives et poireaux

Ou

Polenta crémeuse au boudin noir et foie gras poêlé

&

Trou Normand

&

Plats

Ris de veau, jus au pommeau

Ou

Filet de Sandre au beurre blanc

Ou

Filet de bœuf rôti (sup Rossini 5€)

&

Supplément fromage 4€00

Assiette de 4 fromages normands et salade

Ou

Croustillant de camembert et caramel poivré

&

Desserts

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

Soufflé au grand Marnier

Ou

Déclinaison autour de la châtaigne

Ou

Millefeuille Pommes Tatin et crème légère à la vanille

Prix net service compris, hors boissons

(Nos viandes sont d'origine française)