

Menu du 31 décembre 2019

49 €

Mise en bouche



*Marbré de Foie gras de canard et magret fumé,
Pressé de caille et cannette Fine gelée au Maury*



*Médailles de lotte en croustade de homard
Perles de légumes glacées au bonnezeaux
Jus corsé*



*Filet mignon de veau en croûte, brisure de morille
Jus truffée*



Les trois Fromages Normands



Surprise chocolatée du nouvel An



Prix net boisson non comprise

Uniquement sur Réservation au 02 31 90 20 74

Viandes

(Toutes nos viandes bovines sont d'origine Française)

<i>Filet de poulet à la Normande, frites maison</i>	16.50€
<i>Jarret de bœuf braisé au Madiran</i>	17.50€
<i>Pièce du boucher sauce aux cinq poivres ou sauce Roquefort (200g)</i>	17.90
<i>Confit de canard maison pommes de terre Sarladaise</i>	18.20€
<i>Ballottine de pintade mousseline au foie gras, châtaignes caramélisées</i>	18.30€
<i>Terrine de joue de bœuf, os à moelle et pomme de terre au four Sauce ravigote</i>	18.50€
<i>La belle Côte de veau rôtie fricassée de girolles au vin jaune</i>	22.20 €
<i>Tournedos de cœur de Rumsteck, à la Périgourdine</i>	22.50€
<i>Rognons et ris de veau flambés à l'armagnac</i>	24.70€

Fromages

<i>Les trois fromages Normands chauds sur lit de jeunes pousses</i>	6.20€
<i>Assiette de fromages Normands</i>	7.10€

Entrées

<i>Foie gras maison et sa gelée de cidre</i>	18.60€
<i>Cassolette de St Jacques et langoustines</i>	16.90€
<i>Pommes acidulées au cidre doux</i>	
<i>Feuilleté de ris de veau aux champignons des bois</i>	17.00€
<i>Pavé d'andouille à la crème de camembert</i>	11.90€
<i>Terrine de campagne maison</i>	7.80€
<i>Œuf cocotte Grand-mère</i>	7.50€
<i>Salade de la terre et de la mer</i>	15.50€
<i>(Salade, saumon fumé, queues de langoustines tièdes, magret de canard fumé, foie gras, asperges)</i>	

Poissons

<i>Pavé de saumon à L'oseille</i>	16.80€
<i>Marmite du pêcheur à la Normande</i>	17.20€
<i>Suggestion de la pêche du jour</i>	17.80€
<i>Brochette de st Jacques à la crème de poirée</i>	18.20€
<i>Médailles de lotte rôtis, émulsion au Montbrillac</i>	19.90€

Menu du 31 décembre 2019

49 €

Mise en bouche



*Marbré de Foie gras de canard et magret fumé,
Pressé de caille et cannette Fine gelée au Maury*



*Médailles de lotte en croustade de homard
Perles de légumes glacées au bonnezeaux
Jus corsé*



*Filet mignon de veau en croûte, brisure de morille
Jus truffée*



Les trois Fromages Normands



Surprise chocolatée du nouvel An



Prix net boisson non comprise

Uniquement sur Réservation au 02 31 90 20 74