

Menu de la saint valentin Dîner du 14 Février et samedi 15 février 2020 .



50€ par personne.

Cocktail des amoureux Bulles à la rose et ses mises en bouche.

Terrine de foie gras maison à l'hibiscus et oreiller de chutney à la mangue.

Brochette tendresse de la mer : saint jacques, crevette, saumon, et lieu fumé, Velouté à la vanille, mousseline de carottes et risotto safrané .

Fraîcheur Passion passoa.

Filet de caille, Jus de rôtis, mousseline de panais truffée et gâteaux de pommes de terres vittelotte .

Effeuillé de mâche du Bolhard et mini cœur Pané .

Assiette de gourmandises du Croc :

*Mini crème brûlée chocolat orange.

*Framboisine.

*Glace vanille.



Le Croc Normand