

Menu dégustation

45 euros

Entrées :

Terrine de foie gras maison au calvados et pain de Dieppe.

Ou

Cassolette de Saint-Jacques gratinés à la crème d'asperges vertes.

Ou

Assiette gourmande : déclinaison de canard, gésiers confits ,
magret fumé et foie gras maison, petite salade aux noix.

Et

Poissons :

Filet de Saint-Pierre au beurre blanc façon normande.

Ou

Filet de Bar rôti sauce safranée.

Et

Trou normand

Et

Plats chauds :

Magret de canard, sauce foie gras et figues.

Ou

Filet de bœuf Grillé jus aux échalotes confites au cidre.

Tous nos plats sont accompagnés de garnitures maison du moment.

Et

Assiette de fromages.

Ou

Mini cœur pané

Ou

Aumônière croustillante de camembert et pommes du bolhard

Et

Desserts groupe

(Le menus est à choix unique pour l'ensemble des convives.)