Menu Plaisir d'été

du 29 mai au 30 septembre 2022

AMUSE BOUCHE

Dôme de foie gras sur pain d'épices, purée de mangue
Bruschetta de guacamole, viande de grison
Brochette de truite de Normandie, ananas rôti

MISE EN BOUCHE

Velouté froid de courgettes, bille de mozzarella, piment d'Espelette

ENTRÉE

Tendance Terre & Mer *(tartare de saumon, opéra de foie gras, viande de grison)*

PLAT PRINCIPAL

Suprême de Volaille jaune de Normandie méridional et son coulis provençal,
Écrasé de pomme de terre aux girolles et son pâtisson, poivron farci, brochette de légumes

SALADE VERTE & FROMAGES AFFINÉS

Salade accompagnée d'un duo de fromages : Camembert, Neufchatel

DESSERT

Trilogie de desserts : royal chocolat, demi macaron citron framboise, gaspacho de fraise

CAFE ET THE

EAU PLATE ET EAU GAZEUSE

Jus d'orange, jus de pommes