***58 €***

*Escargots de la broche, beurre persillé au couteau en six petits godets*

Foie gras de canard au naturel \*\*

Croustillant de Neufchâtel, buisson de salade Normande

Cubes de saumon gravlax, chantilly acidulée aux herbes fines.

**

Double Côte de cochon cuite doucement en sautoir, gratin normand

*Filet bœuf grillé, sauce poivre de malabar et gaufre de pomme de terre \*\**

Plat du terroir et de tradition

Filet de bar snacké aux asperges, émulsion d’ail doux

**

Plateau de fromages affinés

*Le douillon, crème double et caramel au beurre salé*

*Sablé Roudor, crème citron meringuée*

*Ile flottante aux fraises de printemps et crumble*

*Merci de signaler à la commande vos restrictions ou allergies alimentaires*

Profiteroles au chocolat noir

**\*\* supplément 10 €**