Le menu 5 services

Les amuses bouches d'accueil

La dégustation

Les St Jacques de Dieppe très légèrement fumées
juste poêlées, pommes de terre
vinaigrette de pommes granny

Les langoustines en beurrée de chou
Les langoustines rôties en carapace
Beurrée de chou vert au consommé des têtes

L'entrée chaude (choix unanime) :

Le ris de veau rôti à cru au poêlon
Façon bordelaise
Ou
Le turbot sauvage atlantique poché florentine
Épinards, crevettes grises épluchées à la maison
sauce hollandaise

Le dos de chevreuil en noisettes
Chou rouge, chicon, rave, poire au vin d'épices, airelles,
Champignons, jus de chevreuil au cassis, pommes dauphine

Le dessert du moment

-245€-

Accompagnement d'une sélection généreuse de beaux vins : 145 €
Ou le verre de 12.5 cl : 30€

En option : Nos fromages 25€, avec vin 20€

Notre chariot de desserts de comptoir et mignardises
Les soir vendredi et samedi, le dimanche midi
Les jeudi et vendredi midi sur réservation

Aucun changement possible dans les menus