

Le Retour du Marché

Entrée Plat et Dessert – 25 €

Entrées

Velouté de Potimarron
Carpaccio de Bœuf Charolais
Croustillant de Camembert,
Pommes Caramel de Cidre

Plats

Marmite du Pêcheur au Macon Blanc
et Crème Fraîche
Fricassée de Volaille à l'Ancienne
Ecrasé de Pommes de Terre

Desserts

Ile Flottante Crème Anglaise
Tarte Normande, Caramel Beurre Salé
Crème Brûlée à la Vanille

37 € Boissons Comprises :

Accompagné d'un Kir Normand,
Une Bouteille de Beaujolais de Propriété pour 3
Café ou Thé

Les Saveurs du Terroir

Entrée Plat et Dessert – 28.90 €

Entrées

Saumon Fumé par nos soins,
au Bois de Hêtre
Terrine de Campagne, *Chutney aux Pommes*
Cassiolette de Coquillages, *Au Beurre d'Ail*

Plats

Faux-Filet Français, *Sauce Béarnaise*
Snacké de Truite de Mer
Crumble de Parmesan, Comptée de Tomates
Tartare de Bœuf Préparé
Frites et Jeunes Pousses

Fromages

Assiette de Fromages Normands

Dessert

Tourte aux Pommes,
Raisins, Cannelle, Glace Vanille
Onctueux de Chocolat
Croustillant de Pailletine
Tulipe de Glaces & Sorbets Artisanaux

44.90 € Boissons Comprises :

Accompagné d'un Kir au Beaujolais Blanc,
Une bouteille de Bordeaux Blanc Entre Deux Mer,
Château Launay ou Rouge 1ères Côtes de Blaye
Château Maine Pascaud pour 3 personnes
Café ou Thé

Le Gourmand des Maraîchers

Entrée Plat et Dessert – 45 €

Mise en Bouche

Entrées

Saumon Fumé par nos soins,
au Bois de Hêtre
Vol au Vent de Ris de Veau
Crème de Champignons
Six Escargots de Bourgogne à l'Ail
9 Huîtres de la Manche

Plats

Cœur de Filet de Bœuf,
Sauce Porto, Petites Grenailles Confites
Coquilles Saint-Jacques,
Crème Normande
Bar Entier à l'Huile Vierge,
Carapelli au Basilic

Fromages

Assiette de Fromages Normands

Desserts

Moelleux au Chocolat, Cœur Fondant
Meringue, Crème de Marrons
& Larmes de Chocolat Blanc
Tatin de Bananes Tièdes, Crème d'Isigny
Forêt Noire Déstructurée

65 € Boissons Comprises :

Accompagné d'un Kir Royal au champagne,
Une Bouteille de Macon ou de Haut-Médoc
Château Marcillanet pour 3 personnes
Café ou Thé