



# Menu Terroir

## ENTRÉES

*9 Huîtres Fines de Normandie Pourville-sur-mer-Famille Goubert*

*Assiette de fruits de Mer "Des Phoques"*

*(3 huitres de Pourville s/mer n°2, 1 langoustine, 6 bouquets, crevettes grises, bulots ).*

*Ficelle Picarde*

*Aumonière d'escargots et ses champignons du Vimeu à la crème d'ail noir*

## PLATS

*Poulet fermier au Camembert de chez Mme Anne Blondin*

*Choucroute de la Mer*

*Cabillaud rôti en Viennoise de persil et noisette*

*Souris d'Agneau, jus corsé au thym*

## ASSIETTE DE FROMAGES

## DESSERTS

*Au choix à la carte*

35.00€



LES MENUS SONT SERVIS UNIQUEMENT EN SALLE INTÉRIEUR

PRIX TTC ET SERVICES COMPRIS, BOISSONS NON COMPRIS