

Entrée / Starter

**Œuf mollet croustillant, polenta et tuile de
parmesan**

25€

Terrine de foie gras poivre et sel

28€

Poêlée de St Jacques, saumon fumé et mandarine

27€

Les 9 huîtres de Normandie

24€

**Profiteroles d'escargots, jus de porto,
crémeux d'ail**

25€

Feuilleté de ris de veau aux langoustines

28€

Plat / Dish

**Filet de bœuf, crémeux de patates douces et
salsifis dorés**

30€

**Carré de porc fermier laqué au miel, mousseline
de choux fleurs**

28€

Pintade aux marrons

26€

Tête de veau ravigote

24€

Filet de loup, risotto de crevettes

30€

Cassoulet

19€