



Entrées:

Terrine de foie gras, trio de confitures,
pain brioché (supplément 5€)

Ou

Feuilleté de saumon à l'armoricaine
(sauce bisque épicée aux tomates)

Ou

Raviole de gibier (perdreaux),
sauce muscat et raisins

Potage:

Potiron, carottes et ses croûtons

Plats:

Poularde farcie aux écrevisses
parfumé aux agrumes, pommes duchesse

Ou

Blanquette de veau bourgeoise (ris de veau),
pommes nature (supplément 5€)

Ou

Cœur de cabillaud rôti,
sauce au fenouil, potée hivernale

Desserts:

Plaisir Normand
(tartelette aux pommes et noix)

Ou

Gâteau impériale
(mousse au chocolat, mandarine, biscuit à l'orange)

Ou

Amour vénitien
(biscuit aux amandes, tiramisu, mousse aux pépites de chocolat)

Menu de fin d'année

A emporter

50€

A commander sur place
uniquement !

**Choucroute garnie
purée (24€)
(hors menu)**