

Menu à 58€

Apéritif (kir royal) et ses amuses bouches

* * *

Patience du moment

* * *

Foie gras mi-cuit sur mesclun de salade, chutney oignon et mangue

Ou

Vol au vent de ris de veau

* * *

Saumon fumé d'Ecosse, crème citronnée et ses blinis

Ou

Nage de raviole homard à l'estragon, sauce homardine

* * *

Trou normand

* * *

Blanc de turbot, sauce hollandaise, risotto crémeux truffé

Ou

Filet de bœuf Rossini, pommes forestières et duxelle de champignons

* * *

Assiette de fromages de la région, salade

* * *

Fraisier ou framboisier sur coulis de fruits rouges

Ou

Duo de chocolat noir et blanc, crème anglaise

Ou

Omelette norvégienne flambée au grand Marnier

* * *

Café et ses mignardises