



MENU 55€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
(REPAS DE FIN D'ANNÉE ET FÊTE)

ENTRÉE

Fois gras de canard maison au cognac, chutney de raisins,
brioche toastée

Huître de Normandie - Fine Claire n° 2 - les 6 huîtres

Saumon fumé, crème fouettée à l'aneth

Raviole de crabe écume coco citronnelle

PLAT

Épaule d'agneau confite « Sept heures » jus de thym,
mousseline de pomme de terre

Entrecôte grillée (env 300g) sauce maroilles ou béarnaise, frites maison

Risotto aux St Jacques à la crème de truffe, copeaux de parmesan

Pavé de lieu jaune jus de crustacés à l'oseille, purée de pomme de terre vitelotte

DESSERT

Assortiment de fromage Les 3M
(Maroilles, Sainte Maure cendrée, Compté, Bleu)

Figue rôtie aux épices, financier noisettes

Tatin d'ananas, glace coco

Sablé breton, poire caramélisée à la cannelle, crème montée



Garniture supplémentaire **+5€**

Frites maison, gratin dauphinois, purée de pomme de terre vitelotte,
mousseline de pomme de terre, pennes, poêlées des légumes de saison