



Menus à votre convenance . . .

Hors boissons

« Menu Blanche de Castille » ou la dégustation en 8 services

« Suivez l'inspiration du Chef et laissez-vous guider pour le plus grand plaisir de vos papilles »

Foie gras, escargots, langoustines, Saint Jacques, légumes oubliés, champignons, agneau, fruits, épices, cardamome, Beaume de Venise, sucré, salé, épicé, amer, moelleux...

Liste non exhaustive pouvant changer selon les arrivages. Tous les plats sont servis en quantité raisonnable, pour vous permettre d'aller au bout de votre voyage !

Pour votre plaisir 48,00 €

Menu Saint Louis

Entrées

9 huîtres chaudes
aux saveurs de camembert et sabayon de calvados

Mi cuit de foie gras

Aux saveurs d'hiver

Demi homard rôti

à la crème et au whisky

12 huîtres normandes

Fromages

Pressé de Livarot aux poires et noix ou

Trio de fromages fermiers ou

Faisselle fermière et herbes fraîches

Plats

Fricassée de rognons et ris de veau
aux girolles

Noix de St Jacques

au lard et parfums d'Asie

Emincé de pavé de biche

crumble de chutney de pommes aux airelles

Desserts

Afin de faciliter le déroulement du service nos desserts sont à commander en début repas

Pour votre plaisir, sans fromage . . . 34,00 € / avec fromages . . . 37,00 €

Prix service compris