

MENU TRADITION 38€

Le Foie Gras de Canard Maison,

Cuisiné au Cognac et servi avec de la Brioche toasté

OU

Les Saint-Jacques,

*Justes poêlées, réduction Balsamique
et accompagnées de Mesclun*

OU

Les 10 Huîtres Fines d'Asnelles N°3,

Servies sur Glace, Citron et Vinaigre d'échalotes

OU

Les 6 Langoustines

Servies Froides sur Glace, Mayonnaise Maison

OU

L'Assiette Dégustation

Assortiment de Fruits de Mer :

4 Huîtres N°3 d'Asnelles, Bulots et Crevettes Roses

Servis sur Glace, Citron, Vinaigre d'échalotes et Mayonnaise maison



La Lotte, Rôtie,

et Sublimé de son Bouillon Aromatique

OU

Les Saint-Jacques , justes poêlées

et agrémentées d'une Sauce au Beurre d'Orange

OU

Le Magret de Canard,

Rôti au Miel et 4 épices



Les 3 Fromages Normands, Salade Verte



Dessert Maison au choix à la Carte

(Café, thé ou infusion Très Gourmand avec sup. +1.80€)