

## Saveurs Impressionnistes 37 €

Foie Gras de Canard, Chutney de Fruits, Cake au Lard Grillé  
Tartare de Crevettes Roses, Citron Vert et Gingembre, Avocat Frit  
Cannelloni d'Escargots de Bourgogne, Voile Croustillant et Artichauds  
Six Belles Huîtres de la Manche Servies sur Lit de Glace  
Crumble d'Encornets, Infusion de Homard



Dos de Cabillaud Snacké, Mousseline de Pommes de Terre Fumées  
Paleron de Bœuf de Race Normande Confit, Embeurrée de Choux Pointu  
Suprême de bar Croustillant,  
Fumet de Coquilles Saint Jacques et Curry Madras  
Côte de Bœuf Normand Grillée,  
Gratin Dauphinois en Cocotte (2 pers – suppl 5 €/pers)  
Cochon Elevé à la Farine d'Orge, A l'Andouille et Graines de Moutarde



Plateau de Fromages de notre Région



Tarte Fine aux Pommes, Crème Anglaise Vanillée  
Le Véritable Millefeuille à la Vanille Bourbon  
Soufflé Normand ou Grand Marnier (spécialité – Suppl 5 €)  
Choux Craquelin aux Arachides, Sauce Chocolat aux Epices  
Dégustation de Tout Chocolat  
Assiette de Glaces et Sorbets Artisanaux, Fruits du Panier  
Crème Brûlée aux Fèves de Tonka  
Dessert du Moment

### Pour 51 €

Les Saveurs Impressionnistes Servies avec une ½ Bouteille de Vin  
Château Canteloudette (Bordeaux Blanc),  
Saint-Roch (Côtes de Provence Rosé),  
Château Lapourcaud-Bellevue (Bordeaux Rouge Supérieur)

## Saveurs Impressionnistes 55 €

Kir Bourgogne Aligoté, ½ bouteille de vin  
Café et Mignardises

Foie Gras de Canard, Chutney de Fruits, Cake au Lard Grillé  
Tartare de Crevettes Roses, Citron Vert et Gingembre, Avocat Frit  
Cannelloni d'Escargots de Bourgogne, Voile Croustillant et Artichauds  
Six Belles Huîtres de la Manche Servies sur Lit de Glace  
Crumble d'Encornets, Infusion de Homard



Dos de Cabillaud Snacké, Mousseline de Pommes de Terre Fumées  
Paleron de Bœuf de Race Normande Confit, Embeurrée de Choux Pointu  
Suprême de bar Croustillant,  
Fumet de Coquilles Saint Jacques et Curry Madras  
Côte de Bœuf Normand Grillée,  
Gratin Dauphinois en Cocotte (2 pers – suppl 5 €/pers)  
Cochon Elevé à la Farine d'Orge, A l'Andouille et Graines de Moutarde



Plateau de Fromages de notre Région



Tarte Fine aux Pommes, Crème Anglaise Vanillée  
Le Véritable Millefeuille à la Vanille Bourbon  
Soufflé Normand ou Grand Marnier (spécialité – Suppl 5 €)  
Choux Craquelin aux Arachides, Sauce Chocolat aux Epices  
Dégustation de Tout Chocolat  
Assiette de Glaces et Sorbets Artisanaux, Fruits du Panier  
Crème Brûlée aux Fèves de Tonka  
Dessert du Moment

### Pour 60 €

Cocktail au Champagne Mumm Cordon Rouge,  
Une Demie Bouteille de vin  
Café et Mignardises