



# Menu à 40 euros

**Aumonières de camembert aux pommes**

**ou**

**Terrine de poisson et sa crème citronnée**

**&**

**Supreme de volaille vallée d'Auge et son gratin normand**

**ou**

**Saumon papillon aux coquillages avec son riz aux petits légumes**

**&**

**Parfait Glacé au calvados**

**ou**

**Tarte aux pommes normande**

**&**

**Café**

**Vins : Blanc : Chardonnay**

**Rosé : Côtes de Provence AOP**

**Rouge : Gamay de Touraine AOP**



# Menu à 50.00 euros

**Mousseline tiède de pétoncles frais sur sa fondue de légumes**

**ou**

**Assiette Terre et Mer**

**&**

**Filet de bar à la plancha et son écrasé de pomme de terre à la ciboulette**

**ou**

**Émincé de veau aux pleurotes et ses pommes grenailles**

**&**

**Mi-cuit au Chocolat**

**ou**

**Sablé citron maison**

**&**

**Café**

**Vins : Blanc : Chardonnay**

**Rosé : Côtes de Provence AOP**

**Rouge : Bordeaux AOP**



# Menu à 65.00 euros

**Foie gras au pommeau et son confit de figues**

**ou**

**Duo de tartare et saumon fumé et sa crème ciboulette**

**&**

**Trilogie de la mer et son risotto**

**ou**

**Carré d'agneau rôti au romarin accompagné de son tian provençale  
et papelon d'aubergine**

**&**

**Sablé fraise sur son coulis**

**ou**

**Royal chocolat sauce after eight**

**&**

**Café**

**Vins : Blanc : Chardonnay**

**Rosé : Côtes de Provence AOP**

**Rouge : Bordeaux AOP**



# Menu à 75.00 euros

**Assiettes de fruits de mer**

**ou**

**Duo de foie gras (terrines et poêlée)**

**&**

**Fricassé de lotte aux petits légumes et son riz sauvage**

**ou**

**Filet de bœuf rôti sauce aux morilles et sa poêlée de légumes**

**Carré d'agneau rôti au romarin accompagné de son tian provençale  
et papelon d'aubergine**

**&**

**Assiette gourmande de dessert**

**ou**

**Sabayon fruits rouges et son sorbet**

**&**

**Café**

**Vins : Blanc : Chablis AOP**

**Rosé : Côtes de Provence AOP**

**Rouge : Bordeaux AOP**