

## Le Menu Couvre Chef

42€

Entrée – Plat – Fromage **ou** Dessert  
*Starter – Main Course – Cheese or Desert*

BOISSONS NON COMPRISES

### Entrées – Starters

Foie gras maison cuit de Canard IGP du Sud-Ouest  
au Pommeau / Pain aux fruits secs

*French Duck Foie Gras Terrine / Pommeau  
Toasts of home-made Bread*

*ou*

Noix de St Jacques pochées au bouillon Thai  
Brunoise de Légumes

*Poached Scallops in Thai stock / vegetables dices*

### Plats – Main Courses

Ballotine de Volaille Label Rouge à la Chataîgne  
Sauce au Foie gras

*French Chicken breast roll stuffed with Chestnut  
Foie gras brown sauce*

*ou*

Filet de Lieu jaune braisé / risotto à la Truffe  
Sauce Champagne

*Braised Pollack fillet / Truffle risotto  
Creamy Champagne sauce*

### Dessert

Cheesecake / Sablé d'Asnelles  
Crème de marrons / sorbet Cassis  
*Vanilla Cheesecake / Shortbread biscuit  
Chestnut cream / blackcurrant sorbet*

*ou*

Dôme Chocolat Valrhona Caraïbes  
Praliné croustillant / Caramel beurre salé  
Biscuit Amandes-Noisettes  
*Dark Chocolate mousse / Crunchy Praline biscuit  
Salted Butter Toffee sauce*

Prix net service compris

## Suggestions

Assiette de Fromages normands insolites  
de la Fromagerie de Bayeux  
11€

Trou Normand  
Sorbet Pomme maison  
arrosé de Calvados de la Ferme de la Sapinière  
4€

Pain Supplémentaire  
ou Pain sans gluten  
1,50€

**Afin d'optimiser votre expérience dans le  
temps imparti, n'hésitez pas à passer votre  
commande dès votre réservation**

Travaillant des produits frais et les produits de la mer  
dépendant de la marée et de la météo, nous pouvons  
être amenés à en manquer ou à en substituer,  
merci de nous en excuser



**Fait Maison**

Prix net service compris