

## Formule assiettes

**MENU A 31 €** (fromage ou dessert)

**A 35 €** (fromage et dessert)

*Chèvre frais en mille-feuille, poire marinée  
et sa réduction Balsamique*

*Ou*

*Crème brûlée au parmesan et basilic, tomates confites  
et sa tuile croustillante*

\*\*\*\*\*

*Râble de lapin, farce fine à la graine de moutarde ancienne*

*Ou*

*Gratin de cabillaud façon Normande*

\*\*\*\*\*

*Assortiment de 3 fromages au choix sur le plateau*

*Ou*

*Fromage blanc*

\*\*\*\*\*

*Nougat glacé et son coulis de fruits rouges*

*Fromage et dessert*

*Fromage ou dessert*

*Assiette 1 et Assiette 2 ou 3*

**42 €**

**39 €**

*Assiette 2 et Assiette 3*

**47 €**

**44 €**

*Assiette 1 - 2 et 3*

**54 €**

**51 €**

*Timbale de mise en bouche*

### *Assiette 1*

*Mousseline de poissons tiède, queues d'écrevisses  
et sa crème de Safran*

*Ou*

*Œufs pochés en meurette blanche et ses pépites de foie gras*

*Ou*

*Salade océane avec son effilochée de homard, Saint-Jacques snackées*

### *Assiette 2*

*Paupiette de saumon farcie aux noix de pétoncles  
sur lit de fenouil et petits légumes*

*Ou*

*Croute aux morilles (supplément 6 €)*

### *Assiette 3*

*Magret de canard, miel, thym et gingembre*

*Ou*

*Pavé de cerf au cassis et sa garniture de Cupidon*

*Ou*

*Filet de bœuf au jus de Porto et truffes  
Ou aux morilles\*(supplément 6 €\*)*

\*\*\*\*\*

*Assortiment de 3 fromages au choix sur le plateau*

*Ou*

*Fromage blanc*

\*\*\*\*\*

*Assiette gourmande de la St Valentin*