



Samedi 6 novembre 2021

### **NOS ENTREES**

Le Foie Gras de canard maison, chutney mangue ananas, pain miel et figues

Les 6 Huitres Marennes d'Oléron N°3

La Cartafata de noix de st jacques à la fondue de poireaux

### **NOS PLATS**

Le Chausson de pintade aux champignons sauvages, crème de vin jaune

Le Quasi de veau à la crème forestière

Le Filet de maigre sauce safrané

Légumes d'accompagnements

### **NOS FROMAGES ou DESSERTS**

Assiette de fromages affinés & son mesclun à l'huile de noix

Le Normand (crème vanille, pommes caramélisées, coulis caramel fleur de sel, biscuit roulé)  
& sa crème vanille

Le Duo : Le Choc pralin (mousse chocolat, praliné feuilleté, progrès amandes)  
& sa brochette de macarons

La Crème brûlée au pamplemousse

*3 Formules - au choix -*

Entrée, Plat et Dessert : 30,00 € TTC

Entrée, Plat : 25,00 € TTC

Plat et Dessert : 25,00 € TTC

Prix Net – Service compris

