

- Menu 5 Plats Entrée, Poisson, Viande, Fromage, Dessert ..... **56,50€**  
Menu Dégustation servi pour l’ensemble de la Table
- Menu 3 Plats Entrée, Plat, Fromage ou Dessert ..... **43,50€**

**ENTREES** ..... ( A.Escoffier \* Cuisinier 1846-1935 )

**Vol au Vent** “ Tradition en Cuisine “ .....

Boudin Blanc Truffé Maison Marty / Écrevisses / Sauce Suprême A.Escoffier \* /

**Huitres & Légumes** .....

Huitres / Bouillon d’Hiver / Légumes Pot-au-Feu / Graines Moutarde / Note Agrumes pour Rafrâchir

● **Escalope Foie de Canard** .....

Escalope Pochée / Consommé Crevettes / Praliné aux Noisettes / Cébette / Sel Fumé

**PLATS** .....

Nos plats peuvent être accompagnés d’un Foie Gras Poêlé ..... **5€ supplt**

● **Éphè-Mer St Jacques** “ Normande “ .....

Noix Saisies / Purée Pomme de Terre aux Truffes / Champignons / Jus Serré au Suc de Viande

● **Dos de Cerf** “ Tradition en Cuisine “ .....

Scorsonères / Éringuy / Sauce Chasse Chocolat / Oignons Coques Pickles / Condiments Poires

**Poitrine de Canette** .....

Mousseline Panais / Shutney Mûres Betteraves / Coulis d’Herbes / Sauce Salmis / Pate de Cèpes

**DESSERTS** .....

( Comté 12 Mois sélection **Marie Quatrtehome Meilleur Ouvrière France** )

● **Fontainebleau Comté** .....

Mousse Légère Poulette / Neige Comté / Pomme Verte / Éclats Sarrazin / Herbettes & Fleurs

● **Chocomaniaque** .....

Ganache Chocolat Noir / Sablé Chocolat Fleur de Sel / Glace au Lait / Tuile Cacao / Noisettes

**No Name** .....

Blanc Monté / Topinambour Confit / Coulis d’Orange / Glace Crème Normande

**Promu Général** “ Tradition en Cuisine “ .....

Mariage du Cognac Maison Lhéraud et du Sorbet Coing / Soda Indian’s Tonic

**Café ou Thé** “ Gourmand “ .....

Accompagné de Petites Douceurs pour une Envie Gourmande