

# *Notre menu des gourmets*

**À partir de 8 personnes, sur réservation préalable**



Trilogie d'entrées gourmandes sur une assiette, comprenant  
saumon norvégien fumé par nos soins,  
foie gras de canard en croûte de céréales,  
champignons acidulés, pâté de marron, sorbet pomme,  
tempura de gambas, sauce homardine

---

Cabillaud Skrei, fondue de poireaux  
sauce au jus de truffes, purée maison

OU

Suprême de volaille « Pattes Noires » lardé  
champignons blonds, légumes racines, jus épicé

---

Trilogie de fromages fermiers de notre amie Dorothée

OU

Tatin de Golden, crème montée, glace vanille

OU

Un amour de framboise et litchis

OU

Mousse au chocolat, caramel au beurre salé

OU

Gâteau d'anniversaire (+ 2,50 €)

---

**Notre prix : 60,00 € hors boissons**

37,00 € comprenant l'apéritif et vins français sélectionnés

Supplément 5,00 € pour la coupe de champagne  
et pour les whiskies, gins et rhums d'exception selon la marque.