

« Promenade Gourmande en Normandie »

62 euros

Les langoustines

Servies en brochettes, spirale de sarrasin « BIO » au saumon de notre fumoir, crémeux de tourteaux

Le Saint-Pierre

Petit bouton de chou frisé au haddock, rissole de pommes ratte de Normandie

Le filet de bœuf de race Normande de « la Chaiseronne »

Poêlé et accompagné du fameux aligot préparé par notre chef Laurent, jus blanc à l'ail confit

Chariot de fromages affinés par nos soins

Quelques notes sucrées à partir de notre carte des douceurs

« Mignardises de notre pâtissier Quentin »

Sélection de notre maître d'hôtel

4 verres de vin (10cl)

En accord parfait avec chacun de vos plats

30 euros