28.00ϵ Sans fromage et sans boisson

31.00€ Avec assiette de 3 fromages & salade, sans boisson

34.006 Forfait boissons comprises

37.006 Forfait boissons comprises & assiette de 2 fromages & salade

Assiette de mise en bouche

5.00€

Assiette de mise en bouche

+ 1 verrine

6.00€

Trou normand (poire, pomme, mandarine)

3.00€



Cocktail Le Camélia

ou kir (cassis ou pêche)



Sauvignon





Merlot (pour le dessert)

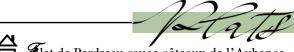


Eau en bouteille





- ${\mathscr S}$ alade d'escargots à la Provençale et œuf cocotte
- Flet de Perche beurre blanc, julienne de légumes
- \mathcal{D} orade Sébaste sauce crevette, julienne de légumes
- Foccacia florentine pétoncles et saumon fumé maison sauce oseille



- Filet de Perdreau sauce côteaux de l'Aubance
- Boti de chapon aux morilles sauce Porto
- Tournedos de joues de Bœuf (Fr.) aux shiitakés de Froid-Fonds
- Paleron de Porc (Fr.) crème de Butternut et champignons
- Confit de Canard « Le clos du Maine » à l'orange et airelles



- melette Norvégienne
- ☐ Tiramisu façon forêt noire
- Crème brûlée saveur Vanille
- \mathscr{T} rofiteroles glace crème brûlée
- Brioche perdue aux pommes, marmelade d'Orange et glace Vanille