

# Menu déjeuner



## APÉRITIF

Kir normand au cidre

## PLAT PRINCIPAL

Déclinaison à basse température du cabillaud et du chou-fleur

Poitrine de veau confite, légumes oubliés et jus de viande

Noix de Saint-Jacques snackées, poireaux émincés et rosette de pommes de terre

Poitrine de pigeon rôtie sur un tronc, cuisses farcies, polenta crémeuse aux cacahuètes, jus de raisin

Gratin aux trois choux-fleurs

## BOISSONS

Vin blanc, vin rouge

Eau plate et gazeuse

Café, thé

## ENTRÉES

Homard cuit dans un court-bouillon, rémoulade de céleri et bisque de homard

Foie gras frit, lentilles crémeuses et bacon croustillant

Tartare de bœuf normand, aspic au persil, avruga, jambon Pata Negra

Tartare de haddock, royale de fenouil parfumée à l'orange

## DESSERTS

Île flottante et poire pochée

Brownie et sa crème à la mandarine, gelée à la menthe et au citron vert

Dôme à la coriandre et à l'ananas, dacquoise à la noix de coco et coulis au caramel d'ananas

Forêt-Noire revisitée avec Amarena