



Amuse-bouche

Saint Jacques de Port-en-Bessin cuite sur le pied Vierge de légumes aux herbes fraiches

Entrée

Chair de Crabe simplement relevé au citron et raifort, betteraves marinées, mâches et endives

Plats

Filet de Sole farcie aux champignons, fricassée de crosnes, fumet de champignons et jus d'arrêtes

 e^{i}

Volaille fermière contisée au beurre d'épices douces, légumes confits et semoule safranée

Fromage

Tomme de Vache aux "fleurs" et chutney

Pré-dessert

Vacherin "Litchi"

Dessert

Soufflé "Grand Marnier", sorbet aux agrumes