

' La Balade Epicurienne '

Un menu inspiré de notre histoire culinaire

Escalopes de Foie Gras Poêlées, Sauce Espresso et Xérès, Salade aux Noix

ou

Méli-Mélo de Homard au Coulis de Crustacés

ou

Tartare d'Huîtres à l'Encre de Seiche et Curry



Millefeuille de Langoustines et son Coulis, Epinards

ou

Filet de Turbot au Corail d'Oursins, Fondue de Fenouil et Galette de Blé Noir

ou

Filet de Lieu Jaune Sauce Safranée, Julienne de Légumes



Filet de Bœuf à la Fine Champagne, Pleurotes et,
Pomme de Terre Gratinée au Fromage de Carrouges

ou

Poulet Fermier Rôti Sauce Pays d'Ouche, Petits légumes

ou

Ris de Veau au Sauternes, Pommes Gaufrettes



Le Plateau de Fromages

ou

Fromage Blanc, Crème Fraîche

ou

Salade aux Beignets de Camembert



Grillé aux Fraises, aux Framboises et son Coulis

ou

Brochette de Fruits Frais, Émulsion de Vin Epicé

ou

Millefeuille Glacé aux Deux Pommes et Calvados

ou

Café Gourmand

« **Curnonsky** »

Entrée
+
Poisson **OU** Viande
+
Fromage **OU**
Dessert

39.50 €
(suppl. homard 9€)

« **Escoffier** »

Entrée
+
Poisson **OU** Viande
+
Fromage
+
Dessert

45 €
(suppl. homard 9 €)

« **Vatel** »*

Entrée +
Poisson +
Viande +
Fromage +
Dessert

49 €
(suppl. homard 4,50 €)

* Ce menu est servi jusqu'à
13 h 15 le midi 21 h le soir

Le Petit Vatel où la simplicité côtoie la gastronomie

Le petit Vatel pour vos dîners et tête à tête

Prix Nets