

'Tradition et plaisir'

Un menu ancré dans le plaisir de la table française

Foie Gras de Canard, Granité au Côtes de Gascogne

ou

6 Huîtres de Normandie N° 2 (Gouville sur Mer)

ou

Salade de Saint-Jacques, Beurre Blanc aux Herbes,
Caviar d'Olive et Tomate Confite



Faux-Filet Grillé, Frites de Carottes et Crème au Curry

ou

Cassolette de Lotte au Velouté de Coquillages, Fondue de
Poireaux

ou

Brochette de Gigot d'Agneau au Vinaigre Balsamique
et Romarin, Ratatouille



Le Plateau de Fromages

ou

Fromage Blanc , Crème Fraîche

ou

Salade aux Beignets de Camembert



Saint-Honoré Revisité, Caramel au Beurre Salé

ou

Dentelles à l'Orange aux Deux Chocolats

ou

Gaufre Légère, Crème Fouettée aux Fruits de la Passion

Ou

Chariot de Glaces et Sorbets

"Mosaïque avec Cannelille"

Entrée +

Plat +

Fromage ou

Dessert

31.00 €

" Les Venises "

Entrée +

Plat +

Fromage +

Dessert

33.00 €

Le Petit Vatel où la simplicité côtoie la gastronomie

Le Petit Vatel pour vos repas de Groupes

Prix nets