

'Tradition et plaisir'

Un menu ancré dans le plaisir de la table française

Salade de Copeaux de Foie Gras et Magret de Canard Fumé

ou

6 Huîtres de Normandie N°2

ou

Emincé de Saumon Cru Mariné aux Aromates,
Blinis à la Crème Anisée



Entrecôte, Grillée ou Mousseline Béarnaise
Moelleux de Pannais

ou

Filet de Dorade royale aux oranges et Citrons,
Rosace de Courgettes et de Tomates

ou

Rognon de Veau, Beurre Monté à la Moutarde,
Pomme de Terre au Lard



Le Plateau de Fromages

ou

Fromage Blanc , Crème Fraîche

ou

Salade aux Beignets de Camembert



Feuillantine Chocolat Passion et Pamplemousse Rose,
Glace Cacao passion

ou

Tartelette au Chocolat Blanc et Thym

ou

½ Sphère Glacée au Cassis, Emulsion de Vin Rouge Epicé

Ou

Chariot de Glaces et Sorbets

" Les Venises "

Entrée +

Plat +

Fromage +

Dessert

33.00 €

"Mosaïque avec Cannetille"

Entrée +

Plat +

Fromage ou

Dessert

31.00 €

Le Petit Vatel où la simplicité côtoie la gastronomie

Le Petit Vatel pour vos repas de Groupes

Prix nets