

# Menu à 37 €

## **Amuse Bouche**

Fricassée de Petit Pois/Lardons et Huîtres Chaudes au Beurre Blanc  
Cassolette de Gésiers Confit aux Champignons des Bois  
Pâté de Lapin à la Confiture d'Oignons  
Mousseline de Cabillaud et St-Jacques  
Salade de Magret Fumé, Oeuf Poché  
Avocat à la Mousse de Saumon Fumé  
Terrine de Queue de Boeuf au Foie  
Saumon Fumé « Maison"  
Tartare de Saumon  
Assiette d'Huîtres

## **Granité**

Croustillant de Filet de Canette au Foie Gras **(FR)**  
Rognon de Veau à la Graine de Moutarde **(FR)**  
Filet Mignon de Porc aux Girolles **(FR)**  
Cervelle de Veau à la Grenobloise **(FR)**  
Râble de lapin aux Morilles **(FR)**  
Blanc de Volaille aux Girolles **(FR)**  
Tête de Veau Sce Ravigote **(FR)**  
Foie de Veau Sce Bordelaise **(FR)**  
Dos de Cabillaud à l'Emincé de St-Jacques  
Matelote de Saumon aux Champignons  
Turbot en Croûte de Pomme de Terre  
St-Jacques aux Cheveux d'Ange  
Saumon Mi-Cuit, Mi-Fumé  
Sandre à l'Andouille de Vire  
Marmite du Pêcheur

\*\*\*\*\*

Assiette de Fromages et sa Salade  
ou Faisselle à la Crème

\*\*\*\*\*

Dessert au Choix et ses Mignardises