

“SPECIAL week-end de Pâques 2019”

!!! Menu servi les 19, 20 et 22 avril

Il nous est impossible de vous recevoir le jour de Pâques pour raison de fête familiale

L'Apéritif au choix et L'assiette de 5 dégustations

Les deux foies gras ‘Cent pour cent maison ‘
toasts briochés tièdes et chutney

La briquette de saumon fumé au restaurant, échalotes confites au vinaigre balsamique, alcool de pomme de terre, toasts tièdes

Le feuilleté ‘Terre et Mer’ de scampi, St Jacques, crabe et poule fermière légumes en julienne cuit au fumet de volaille lié à la crème fraîche

Le sorbet ‘Fraises- Yusu ‘

Le sorbet ‘ Orange sanguine et Menthe fraîche ‘

La pièce de bœuf J-F *Maitre d'hôtel* **ou** *trio de champignons au jus de truffe*
ou *sauce choron (béarnaise maison à la tomate fraîche)*

Le grenadin de veau, sauce échalotes et oignons à la crème

Le filet d'agneau en croute et farci, fond d'agneau réduit, aux herbes du jardin

Le dos de poisson en mono cuisson au beurre blanc, petite garniture de mer

L'assiette des ‘5 Affinés’, pains aux noix

Les croissants de camembert fondu juste sorti du four, gelée de pomme et cidre brut Normand

La crème brûlée aux vraies gousses de vanille de Madagascar et sa meringue

Le Trianon revisité selon Renzo

Menu 1 entrée 60,00 euros (Hors Boissons)

Menu 2 entrées 70,00 euros (Hors Boissons)

Menu 1 entrée, le fromage et le dessert à 67,00 euros (Hors Boissons)

Menu 2 entrées, le fromage et le dessert à 77,00 euros (Hors Boissons)

Formule Boissons à 20,00 euros

½ bouteille de vin (AOC),

un verre de muscat ou de vin rouge ½ eau ou ½ limonade, le café ou le thé

!!! RESERVATIONS INDISPENSABLES !!!

!!! Pour assurer l'intendance des réservations

**Il est préférable de choisir vos préférences et nous les communiquer
lors de votre réservation.**

Nous reprendrons votre commande à votre arrivée pour éviter les erreurs.

Voir notre cadeau internet pour ces trois jours