

## Menu palais

Le carpaccio de saumon parfum d'aneth huile de truffe  
blanche et copeaux de parmesan

ou

La douce alliance de foie gras de canard - son confit  
d'oignons

Sa brioche et saladine de magret de canard fumé à l'huile de  
noix vinaigre de champagne

ou

Carpaccio de thon rouge aux saveurs méditerranéennes -  
crème de balsamique et sa roquette

\*\*\*\*\*

Feuilleté de bar victoria et Saint-Jacques à la julienne  
de petits légumes et Sancerre

ou

Le filet de turbotin homardine et petites grises

ou

Croustade de ris de veau aux champignons des bois

\*\*\*\*\*

Sorbet (à votre choix)

\*\*\*\*\*

Le gigot d'agneau au porto - thym et romarin Pomme  
macaire - chicon braisé

ou

Mignon de veau au duo de moutardes  
Croquignole gorgonzola - tomate gratinée

ou

Le charolais de bœuf Vallée d'Auge (calvados-pommes)

Gratin de brocoli - pomme macaire au Bayonne

\*\*\*\*\*

Le café et les minis choux pâtisseries

\*\*\*\*\*

**Vous est proposé au prix de 44€ par pers**

**Service sans limite d'heures inclus**