

Ce menu est juste à titre indicatif pour notre site internet !

Dimanche 8 Novembre 2009,

pour le déjeuner, Alexandre & son équipe ont cuisiné,

■ Vert Olive - 80 €

■ Rouge Cerise - 50 €

le menu, suivant sa couleur, est préparé & servi à l'ensemble de la table

- Homard poché au citron vert, livèche & coriandre,
un bouillon clair à la noix de coco & huile de Combava
- Une queue de lotte étuvée,
guacamole & chips écrasées, jeunes poireaux, bouillon moussé Ail /Soja /Gingembre
- Cabillaud blanchi aux algues,
saucisse & chou, fleurs de fenouil, jus réduit & crème d'huitres
- Des cèpes d'ici servis crus,
céleri rave, mandarine de Mikan & jus de crustacés réduit & moussé - Piment
- Direct . . .
Poularde / Pomme de terre / *Mélanosporum* & Cerfeuil
- Le quasi de veau à l'unilatéral,
côtes & feuilles de blettes, crème mousseuse de fromage blanc - citron confit
- La salade du moment . . . à découvrir !
- Le plateau de fromages
notre sélection de Fromages Normands & Aveyronnais
- Le cube "2009" au jus de passion,
cacao, pistache, congolais & la crème anglaise caramel d'Hélène
- Une mousse légère à la banane,
nougatine cacahuètes & limes Mexicaines écrasées à la menthe

■ Violet Prune - le menu enfant -18 €

Pour nos jeunes convives de moins de 10 ans un menu Surprise