

Menu « Les croquis de Blainville »

43.50 €

Saint Jacques rissolées,
topinambour au coeur de Foie gras du pays d'Auge,
ou
Encornet confit, radis croquants et crosnes
réduction de porto rouge,

Magret de canard cuit à basse température,
Légumes du potager, jus de cuisson au thym
ou
Le poisson sauvage suivant l'arrivage,
légumes du potager, écume d'étrilles

Sphères de pont-l'évêque, coing confit au cidre et gingembre,
tuiles aux graines de courge

Pomme de terre vanillé, jus passion-anisé
glace chocolat blanc et baie de Sancho
Nous vous proposons un accord mets vins à 27 € par convive