

# « Promenade Gourmande en Normandie »

62 euros

**Pressé de canard et foie gras au cidre fermier de la maison Dupont, tuiles de graines « bio », fine gelée pomme galanga**

\*\*\*\*

**La coquille de Saint-Jacques**

**Coco citronnelle, nouilles de froment, minute d'endives de Cambes en pleine caramélisées**

\*\*\*\*

**Pétillant, très pétillant**

\*\*\*\*

**Le filet de bœuf de « race normande »**

**Fine tatin à l'oignon de Roscoff AOP, caramel poivré et sifflets de carotte des jardins de Créances au cumin**

\*\*\*\*

**Chariot de fromages AOP affinés par nos soins**

\*\*\*\*

**Quelques notes sucrées à partir de notre carte des douceurs**

\*\*\*\*

**« Mignardises de notre pâtissier Quentin »**

**Sélection de notre maître d'hôtel**

**4 verres de vin (10cl)**

**En accord parfait avec chacun de vos plats**

**30 euros**