



# **Menu des Hautes Falaises**

**60.00 euros**

***Terrine de foie gras de canard au Pommeau***

***Ou Cheese cake au magret fumé, navets et radis confits au vinaigre de framboises***

***Ou 6 huîtres***

\*\*\*\*\*



***La pêche interprétée selon Henri Marciniak***

\*\*\*\*\*

***Sorbet pomme et calvados***

\*\*\*\*\*



***Tête de veau sauce gribiche***

***Ou Pièce de rumsteck aux trois poivres de Penja***

***Ou Minute de gigot au basilic, légumes du moment***

\*\*\*\*\*

***Plateau de fromages affinés***

***Ou Salade de saison***

\*\*\*\*\*

***Variations autour du chocolat***



***Ou Tarte fine aux pommes, sorbet aux épices***

***Ou pêches blanches en tatin et sorbet, coulis d'abricots***

***Ou financier au thé matcha, fraises et crème légère à la bergamote***

***Boissons non comprises***

***(viande de bœuf et veau : origine France)***

***La commande des desserts se fait au début du repas***



# Menu de la côte d'Albâtre

## 48.00 euros

**Beignets de langoustines en tempura, herbes fraîches**

**Ou Foie gras de canard pôêlé à la rhubarbe**

**Ou Huitres gratinées à la crème de camembert**

\*\*\*\*\*

**Pièce de rumsteck aux trois poivres de Penja**

**Ou Magret de canard à la fève Tonka**



**Ou La pêche interprétée par Henri Marciniak**

\*\*\*\*\*

**Plateau de fromages affinés**

**Ou Salade de saison**

\*\*\*\*\*

**Variations sur le chocolat**



**Ou Tarte fine aux pommes, sorbet aux épices**

**Ou Pêches en tatin et coulis d'abricots**

**Ou Financier au thé matcha, fraises et crème légère à la bergamote**

**Boissons non comprises**

**Viande de bœuf et veau : origine France)**

**La commande des desserts se fait au début du repas**



# **Menu du terroir de Caux**

**39.00 euros**

*Terrine de foie gras de canard au Pommeau*

*Ou Sardines marinées, tagliatelles de légumes croquant, coulis de tomates au vinaigre de xerès  
Ou Cheese cake au magret fumé, navets et radis au vinaigre de framboises*

\*\*\*\*\*

*Minute de gigot au basilic, légumes du moment*

*Ou La pêche interprétée par Henri Marciniak  
Ou Tête de veau sauce gribiche*

\*\*\*\*\*

*Cœur de Neufchâtel rôti au cumin, salade au vinaigre de cidre*

\*\*\*\*\*

*Variation sur le chocolat*



*Ou Tarte fine aux pommes, sorbet aux épices*

*Ou Pêches en tatin et sorbet, coulis d'abricots*

*Ou Financier au thé matcha, fraises et crème légère à la bergamote*

*Ce menu peut être servi sans fromage ( 34 euros)(à préciser en début de repas)*

*Boissons non comprises*

*Viande de bœuf et veau : origine France)*

*La commande des desserts se fait au début du repas*