

Saint Valentin

14 Février 2018

62 euros

Consommé de volaille à la citronnelle, foie gras poché

** * **
- - -

Fricassée de ris de veau et langoustines

** * **
- - -

Sorbet litchis, crème de rose

** * **
- - -

Pièce de veau de lait rôtie, jus parfumé aux morilles

** * **
- - -

Crèmeux de Rouen parfumé aux baies roses, gelée de poivrons

** * **
- - -

Macaronée aux framboises

Prix nets, boissons non comprises
Seul ce menu est servi pour le dîner de la Saint Valentin



Menu des Hautes Falaises

62.00 euros

Terrine de foie gras de canard au Pommeau

Ou Gâteau de vitelotte aux deux saumons

Ou 6 huîtres

La pêche interprétée selon Henri Marciniak

Ou Tarte fine de coquilles Saint-Jacques aux noisettes, vinaigrette à la mangue

Sorbet pomme et calvados



Tête de veau sauce gribiche

Ou Pièce de rumsteck marchand de vin

Ou Joue de bœuf braisée au vin rouge, légumes d'hiver au thym

Plateau de fromages affinés

Ou Salade de saison

Moelleux de chocolat noir, cœur de caramel au beurre salé



Ou Teurgoule, pommes fondantes au caramel

Ou cheese cake fruits de la passion et agrumes

Petits pots de crème aux œufs, comme chez ma grand-mère

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

50.00 euros

Tarte fine de coquilles Saint-Jacques aux noisettes, vinaigrette à la mangue
Ou Foie gras de canard p^oêlé à la betterave, réduction de crème de cassis
Ou Huitres gratinées à la crème de camembert

Pièce de rumsteck marchand de vin
Ou Magret de canard à l'infusion d'Arabica, endives braisées



Ou La pêche interprétée par Henri Marciniak

Plateau de fromages affinés
Ou Salade de saison

Moelleux de chocolat noir, cœur de caramel au beurre salé



Ou Turgoule, pommes fondantes au caramel
Ou Cheese cake, fruits de la passion et agrumes
Ou Petits pots de crème aux œufs, comme chez ma grand-mère

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

40.00 euros

Terrine de foie gras de canard au Pommeau

Ou Soupe de moules au safran

Ou Gâteau de vitelotte aux deux saumons

Joue de bœuf braisée au vin rouge, légumes d'hiver au thym

Ou La pêche interprétée par Henri Marciniak

Ou Tête de veau sauce gribiche

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

Moelleux de chocolat noir, cœur de caramel au beurre salé



Ou Turgoule, pommes fondantes au caramel

Ou Cheese cake fruits de la passion et agrumes

Ou Petits pots de crème aux œufs, comme chez ma grand-mère

Ce menu peut être servi sans fromage (35 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