

MENU LE BATELEUR

ENTRÉES

NOIX DE SAINT-JACQUES DE NORMANDIE

Mousseline de Choux Fleur et Huile de Citron

CONSOMMÉ DE VEAU

au Piment Guajillo et Maïs "Pozolero"

CHARCUTERIE DU CHEF

Rillettes de Cochon, Pâté de Campagne et Chorizo

PLATS

POITRINE DE COCHON FERMIER

Chou-chou et Jus Acidulé

POISSON DE PETIT BATEAU

Courge Butternut Fumée et Sauce Crèmeuse au Vin Blanc

BOEUF BRAISÉ TOUT DOUCEMENT

Pommes de Terres et Sauce à L'ail de Provence

DEMI-PIGEON DE M. CELERIN RÔTI (SUPPL.5€)

et Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée

FROMAGE ET DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES

TARTE CITRON

Biscuit Sablé, Crème au Citron, Meringue et Nuage au Citron

DESSERT AU CAFÉ

Biscuit, Mascarpone, Grué de Cacao et Crèmeux au Café

