

MENU DU BATELEUR

ENTRÉES

NOIX DE SAINT-JACQUES DE NORMANDIE

Mousseline de Carotte au Curcuma et Sauce aux Agrumes

TERRINE DE VEAU ET FOIE GRAS DE CANNARD

Condiment de Figues et Pickles d'Oignons

ASSIETTE DE CHARCUTERIE DU CHEF

(Coppa di Parma, Jambon Cru, Chorizo)

PLATS

POITRINE DE COCHON FERMIER

Légumes du Moment et Jus Acidulé

POISSON DE PETIT BATEAU

Risotto Carnaroli au Parmesan de 24 mois

PIÈCE DE BŒUF

Beurre au Piment Doux et Pommes de Terre Rôties

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

et Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée

FROMAGE ET DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES

COMME UNE PAVLOVA

Crème Vanille, Framboise et Fraises

DESSERT EXOTIQUE

Mandarine, Espuma au Fruit de la Passion et Yaourt