

MENU DU CHEF
55 €
ENTRÉE/PLAT/DESSERT

*Produits locaux de saison,
Producteurs Passionnés, Poisson du
petit bateau et viandes française
cuisines avec Cœur FAIT MAISON...*

Entrées au choix

- . Foie gras maison au Pommeau de Normandie et ses toasts
- . Camembert rôti au miel, chiffonnade de San Daniele
- . 9 Huîtres spéciales n°3 de Saint Vaast

Plats au choix

- . Saint-Jacques de Cap en Baie Honfleur, risotto crémeux au parmesan, fève de tonka, sauce morilles
- . Filet de bœuf normand flambé au Calvados, shiitakés, pleurotes, épinards frais, sauce poivre

Dessert au choix