



MENUS DU SOIR

Mardi 07 Novembre

<u>Mise en bouche</u>	Andouille de Vire et sa mousseline de pommes de terre, crème au vinaigre de cidre fermier	
<u>Entrée</u>	Noix de Saint-Jacques snackées, coulis de langoustine, potimarron	
<u>Plat</u>	Médallions de sole à la dieppoise, petits légumes	
<u>Dessert</u>	Buffet de desserts	25€

.....
Mercredi 08 Novembre

Mise à l'honneur de l'artiste Emmanuelle BROUX avec l'exposition de ses oeuvres que vous pourrez découvrir lors de cette soirée spéciale, autour d'un menu végétal réalisé par les élèves de Terminale Bac Pro

<u>Mise en bouche</u>	Cèpes sautés au thym et romarin	
<u>Entrée</u>	Céleri rave rôti et sauce béarnaise Mousseline de céleri (café et beurre noisette)	
<u>Plat</u>	Déclinaison autour du chou-fleur	
<u>Fromage</u>	Chariot de fromages et mesclun	
<u>Dessert</u>	La tarte tatin selon Pierre-Jean QUINONERO et sorbet pomme oseille	25€



MENUS DU SOIR

Mardi 14 Novembre

<u>Mise en bouche</u>	Andouille de Vire et sa mousseline de pommes de terre, crème au vinaigre de cidre fermier	
<u>Entrée</u>	Noix de Saint-Jacques snackées, coulis de langoustine, potimarron	
<u>Plat</u>	Médallions de sole à la dieppoise, petits légumes	
<u>Dessert</u>	Buffet de desserts	25€

Jeudi 16 Novembre

<u>Mise en bouche</u>	Douceur de foie gras caramélisée, fine gelée de Sauternes et croustillant pain d'épices	
<u>Entrée</u>	Carpaccio de Saint-Jacques sauce vierge hivernale	
<u>Plat</u>	Pavé de sandre en écrin shiitakes, pommes palets fondantes, crémeux artichauts et jus d'ail	
<u>Dessert</u>	Mousse légère chocolat noir, crème de whisky et bananes rôties	25€



MENUS DU SOIR

Mardi 21 Novembre

<u>Mise en bouche</u>	Andouille de Vire et sa mousseline de pommes de terre, crème au vinaigre de cidre fermier	
<u>Entrée</u>	Noix de Saint-Jacques snackées, coulis de langoustine, potimarron	
<u>Plat</u>	Médallions de sole à la dieppoise, petits légumes	
<u>Dessert</u>	Buffet de desserts	25€

Jeudi 30 Novembre

<u>Mise en bouche</u>	Bavarois betterave / chèvre frais, chantilly wasabi	
<u>Entrée</u>	Tempura de maquereau, frites de polenta citron vert / estragon, jus corsé d'étrilles	
<u>Plat</u>	Filet d'agneau aux herbes, sauce romarin Tian de légumes, émulsion et chips d'ail	
<u>Dessert</u>	Fuseaux croustillant au chocolat	25€



MENUS DU SOIR

Jeudi 07 Décembre

<u>Mise en bouche</u>	Snackée de Saint-Jacques, émulsion citronnée
<u>Entrée</u>	Rouget juste poêlé Mousse aux lentilles, jus de cuisson / citron confit
<u>Plat</u>	Cannellonis fois gras / cèpes / artichauts Pigeonneau rôti ou magret
<u>Dessert</u>	Crèmeux caramel / meringue / orange / nougatine

25€

Jeudi 14 Décembre

<u>Mise en bouche</u>	Gravlax de saumon, gelée citron / muscade Crème fouettée citron
<u>Entrée</u>	Dôme de livarot, chutney courgettes, sorbet poivron
<u>Plat</u>	Suprême de poule de Gournay aux herbes et cuisse fumée au thym Raviolis d'huître au risotto d'épeautre, jus de bourrache
<u>Dessert</u>	Tarte croustillante mikado

25€