

45 euros par convive

Apéritif

Kir cassis, framboise, ou mur

Ou

Punch maison

Ou

Jus de fruit

Accompagné de TAOST variés

Entrée

Terrine de Saint-Jacques

Ou

Assiette de la mer

(Bulots, demi-tourteau, crevettes, huîtres)

Ou

Assiette de Jambon cru

Trou Normand

Plat

Dos de cabillaud à la normande servi avec ses carotte vichy et son riz basmati

Ou

Entrecôte normande / frites/salades

Ou

*Coquilles de Saint-Jacques au pommeau accompagné de sa poêlée de champignon
et de son riz basmati*

Fromage

Assiette 3 fromages

Dessert

Crème brûlée

Ou

Mousse au chocolat

Ou

Ile flottante

Café

Repas servi avec ¼ de vin rouge Saint Nicolas de Bourgueil

Et ¼ de vin blanc Muscadet sur Lie