

Menu Percheron



Formule (entrée+plat+dessert) 35 €

Assiette de six huîtres creuses fines de claire d'Oléron M3

ou

Ceviche de cabillaud aux légumes marinés

ou

Foie gras mi-cuit de canard et son chutney de poires (suppl 3,-€)

Poêlée de calamars et de crevettes au chorizo

ou

**Cordon bleu de lieu au jambon fumé forêt noire
et sa sauce crème aux champignons de paris**

ou

Fricassée de rognons de veau aux morilles

Crème brûlée au pommeau caramélisée au sucre roux de canne

ou

Tarte Tatin aux pommes, crème fraîche et glace cannelle

ou

Tiramisu au palet breton, poires et caramel au beurre salé