

Brochettes bistronomiques



Moules de Bouchot du Mont St Michel / Saucisse du Perche piquante

Volaille de Normandie marinée au yuzu et sauce soja

Oignons confits / courgettes violon / tomates séchées / raisins pickles / salsa verde / oignons crispy

Seiche cuit au court bouillon / oignons confits / pomme de terre grenaille

Filet de canard / échalotes confite à la graisse de canard / tomates séchées



Frites

Frites du Perche cuites en deux bains au Pimentón fumé



Huîtres

6x huîtres d'exception Krystal N°2 (Méthode Australienne)
6x Huîtres Fine de Normandie N°3 (Méthode traditionnelle)



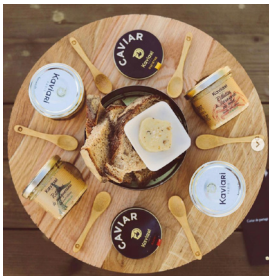
Bulots

Bulot IGP de la Baie de Granville (250g)



Plateau prestige by KAVIARI

(Caviar Baeri Royal 30g, Caviar Oscietre 30g, Tarama nature 50g, Tarama à la truffe 50g, Rillettes araignée 50g, Rillettes de maquereaux 50g) pain d'antan, beurre salé au noisette torréfiés



Burrata crémeuse

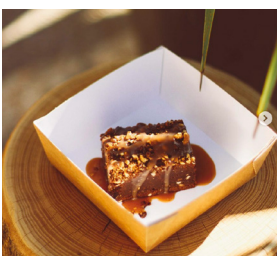
Salsa verde, tomates séchées, noisettes torréfiées



Paté de campagne Paté au piment d'Espelette

Dessert

Cake citron, insert pâte de citron, glaçage au piment
Brownie aux noix de pécan, caramel beurre salé



- Assiette de Coppa
- Assiette de Jambon sec