

Menu LA TORTUE

Déclinaison Maraichères locale de ses légumes de saison et ses aromates.

~~~~~

Foie gras poché entier en basse température au vin de Maury, servi froid et confit de figes.

Pensez a notre verre de pacherenc de 12cl a 9,50 euros

~~~~~

Incontournable Soupe de poisson Label Rouge de la Maison Pérard et ses garnitures.

~~~~~

Les 6 huîtres de St Vaast de normandie au naturel.

~~~~~

Crevettes roses version terre et mer et son œuf bio sauce cocktail.

~~~~~

La suggestion du jour.

Assiette Végétarienne Gourmande et équilibrée aux parfums de la route des Indes.

~~~~~

Magret de canard rôti sur peau croustillante au jus de pomme à cidre.

~~~~~

Tataki de filet de bœuf à notre façon et son jus perlé à l'huile de sésame.

~~~~~

Blanc de cabillaud à la vapeur douce, achards de légumes au curcuma et gingembre.

~~~~~

Gambas juste snackees et son essence de citronnelle, lait de coco et galanga.

~~~~~

Suggestion de jour.

Assiette de pointes de trois fromages A.O.C de Normandie.

Coussinet de pomme sauce caramel et glace vanille Bourbon.

~~~~~

Nage de fruits de saison au thé vert, rafraichi de son sorbet litchi framboise.

~~~~~

Ile flottante et ses éclats de pralines roses.

~~~~~

Dégustation de sorbets pleins fruits et ses alcools respectifs.

~~~~~

Dessert autour du chocolat.

~~~~~

Suggestion de jour.

" Assiette de fromages à 6euros. "

2 plats à 36 euros

3 plats à 46 euros

## MENU VEGETARIEN A 33 EUROS : 3 PLATS

Cuisine 100 % Artisanal .

Dépendant du marché et de la météo les plats peuvent être modifiés.



Signaler toutes allergies alimentaires à la prise de commande.