

MENU Saint-Jacques

(Servi à l'ensemble de la table)

Crème de courges du moment, Saint-Jacques fumée et huile de truffe.

Ravioles de Saint-Jacques, « bouillon façon Thaï »
et julienne de légumes.

Trou Normand à notre façon.

Noix de Saint-Jacques snacquées, polenta crémeuse,
lard de Colonnata et pesto .

Le fromage du moment, condiment fruits secs

La carte des desserts vous est ouverte.

Prix net: 52, 00 €