



MENU EDEN

29.50 €uros

Ceviche de Colin au citron vert

Coley ceviche with fresh lime

ou

Terrine du Chef, confiture d'oignons au vin rouge

Chef's terrine with onions cooked in red wine

ou

Croustillant de Camembert aux Pommes et Noix

Filo Pastry with Camembert, Apples Cooked and nuts

ou

Carpaccio de Bœuf et Cantal

Beef carpaccio with Cantal cheese

Pavé de Cabillaud et sa crème de poivrons

Cod filet with peppers cream

ou

Filet de canard sauce miel et thym

Duck filet with honey and thyme sauce

ou

Faux-filet sauce camembert ou béarnaise

Rib eye steak with camembert sauce or béarnaise

ou

Suprême de pintade aux Girolles

Guinea fowl breast with Girolles mushrooms

Gaufre fruits rouges et chantilly

Red waffle berries and whipped cream

ou

*Moelleux au chocolat, coulis framboise

Chocolate fondant with raspberry coulis

ou

Crème Mousseuse à l'orange

Foaming cream with orange

ou

*Croustillant aux pommes et caramel beurre salé

Apple filo pastry pie with salted butter caramel sauce

ou

Soufflé glacé au Calvados

Calvados frozen soufflé

ou

Duo de fromages normands au lait cru, salade

2 pieces Normandy cheeses selection and salad

ou

Duo de glaces ou sorbets

Ice cream and sorbet duo

*** Merci de commander en début de repas - Please order at the beginning of your meal**

Prix nets et service compris

Viandes d'Origine Union Européenne



Les plats « fait maison » élaborés sur place à partir de produits bruts