



Le Bailliage restaurant-brocante. 36 €

Ce menu sera servi le vendredi 13 au soir

le 14 et le 15 le midi

L'amuse-bouche.

La terrine de canard au poivre vert

Et sa confiture d'oignons.

Ou Le médaillon de poisson, cœur de saumon

Et sa crème d'herbes.

Le ballotin de lieu, légumes en julienne

Et velouté de homard.

Ou la cuisse de canard à la Normande, cuisson longue

et sa pomme d'arphin.

Le salade de saison à l'huile de noix

Et sa trilogie Normande. + 5 €

Le vacherin fruits de la passion et chantilly rouge.

Ou Le bavarois framboise, gelée de mange.

La saint Valentin. Menu à 50 €

Ce menu sera servi le 13 au soir, le 14 midi et soir

Et le 15 le midi

Duo d'amuse-bouche entre la terre et la mer.

Le foie gras de canard, gelée de pommes et pain de campagne

Ou Le médaillon de saumon fumé à l'avocat.

Ou la demi-langouste en Bellevue et ses bricoles + 6 €

La marmite de lotte, velouté de homard et ses petits légumes.

Ou la souris d'agneau aux épices du soleil en tagine.

La salade et sa trilogie de fromages Normand.

Le demi-dôme au chocolat sur sa mousse passion et cœur rouge.

