

Restaurant Le Café des Artistes

Entrées

Saumon mariné Écosse “Label Rouge” gravlax, crème d’Isigny, baies roses et blinis

Foie gras au porto rouge, poire de curé pochée aux épices

Œuf bio parfait, velouté de chou- fleur, éclats de marrons, crispy d’oignons

Soupe à l’oignon gratinée au vieux beaufort, croûtons à l’ail

Les 6 huitres n°3 “Maison Cadoret”, vinaigre de vin rouge à l’échalote

Plats

Pavé de Château filet à la plancha, mille-feuilles de pommes de terre au beurre de cacahuètes, jus de viande

Dos de cabillaud rôti, laquage yuzu, purée de panais à la noisette

Volaille fermière Normande fondante, lait de coco aux épices cajun, légumes de saison

Noix de Saint-Jacques Normandes, risotto d’orzo au Parmigiano Reggiano, jus de viande

Poêlée de udon, shitakés, pakchoï, sauce thaï 

Desserts

Entremets noisette, glace et praliné

Pavlova agrumes, sorbet orange-mandarine

Pomme Tatin, crème crue, glace vanille

Mi-cuit chocolat, grué de cacao, glace vanille

Veillez choisir un menu unique pour l'ensemble de vos convives

Origines des viandes : Union Européenne et France