

# Menu royal

Terrine de Foie gras et sa confiture de figues

Assiette gourmande de la mer <sup>ou</sup> (saumon fumé, crevettes bouquets et terrine de poisson.)

<sup>ou</sup>  
Terrine de saumon et d'églefin.

---

Filet d'Eglefin au coulis de homard et sa julienne de légumes.

<sup>ou</sup>  
Filet de saumon à l'oseille et sa julienne de légumes.

<sup>ou</sup>  
Dos de Lieu à la normande et sa julienne de légumes.

---

Pavé de veau sauce chasseur, gratin dauphinois et poêlée de champignons.

<sup>ou</sup>  
Filet mignon au lard et au cidre, écrasé de pomme  
de terre et pomme cuite.

<sup>ou</sup>  
Suprême de Poulet à la crème d'Isigny, gratin dauphinois et  
carottes confites.

---

Assiette de 3 fromages.

---

Croquant au caramel beurre salé et vanille.

<sup>ou</sup>  
Délice abricot chocolat blanc.

<sup>ou</sup>  
Croustillant spéculoos.

<sup>ou</sup>  
Assiette de 4 gourmandises.

37,95 € vins compris

(sur réservation)

## Le Miroton