

Le Bougnat

Menu Saint-Sylvestre

Mise en bouche : tartare de Saint Jacques truffé

Les huîtres de Chausey N°2 poêlées autour de leurs jeunes légumes et son sabayon iodé

Ou

Notre foie gras de canard au torchon à l'étuvée de morilles

Ou

La fine croustade de ris de veau aux cèpes

Deuxième entrée :

Le boudin blanc « maison » aux truffes du Périgord

Le dernier trou Normand de l'année 2018

Rouget Barbet farcie de ses Saint Jacques et légumes d'antan

Ou

Dos de chevreuil aux airelles sauvages sur sa purée de panais aux châtaignes

Ou

Médaille de pintade chaponnée de Challans aux morilles

Brie aux truffes sur jeunes pousses

Délice croustillant autour du chocolat « guanaja » et de la mandarine impérial

88€/pers. sur réservation