LA TABLE DU PALAIS

ENTRÉES

Saumon gravlax, crème acidulée, yuzu	12,00 €
Velouté de butternut, tuile de pain	8,00 €
Foie gras, confit de figues, oignons rouges caramélisés	15,00 €
Ravioles aux gambas, émulsion crustacée	12,00 €
Œuf parfait, crème infusée au lard, petits croûtons	8,00 €

DESSERTS

Pavlova ananas, sorbet coco, caramel passion	10,00 €
Poire et chocolat, sablé noisette, tuile cacao, chantilly	9,00 €
Mille-feuille, crème légère vanille, caramel beurre salé	10,00 €
Crème brûlée	7,00 €
Café ou thé gourmand	9,00 €
Champagne gourmand	15,00 €
Coupe de glace, sablé breton, chantilly « Les Glaciers Normands »	7,00 €

PLATS

Salade César, poulet croustillant	15,00 €
Grand tartare de saumon, salade, frites fraîches	19,00 €
Retour de pêche, risotto au parmesan, crème de courge	21,00 €
Saint-Jacques façon dieppoise, espuma coquillage	23,00 €
Magret de canard, grenailles rôties, purée de carottes, jus corsé	23,00 €
Pluma de cochon, frites fraîches, jus au miel	19,00 €
Ballottine de volaille farcie aux morilles, purée maison, jus aux champignons	21,00 €
Plat végétarien du moment	18,00 €
Supplément garniture	3,00 €

MENU DU MIDI (voir ardoise)

Plat du moment	12,00 €
Entrée + plat ou plat + dessert	18,90 €
Entrée + plat + dessert	24,90 €

MENU ENFANT

Plat, portion adaptée de plats à la carte : pluma ou retour de pêche	9,00 €
Dessert : crème brûlée ou coupe de glace	4,00 €

MENU DU PALAIS — 36,90 €

Entrées : saumon gravlax, foie gras (+ 3,00 €) ou ravioles aux gambas

Plats : retour de pêche, magret de canard, pluma de cochon ou ballottine de volaille aux morilles

Desserts : pavlova exotique, poire et chocolat ou mille-feuille

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.
Prix nets en euros, taxes et service compris. Viandes françaises.