



LE COCKTAIL NORMANDIE

Mises en bouche à ma façon, saveurs Normandes et Granvillaises.

Savoir surprendre par la fraîcheur et la biodiversité des saisons

Animation devant les convives.

1. Atelier de la mer à la plancha , gambas et saveur iodée.
2. Découpe de jambon de Marigny, garniture du bocage.

Les fraîcheurs.

3. Navette océane création maison.
4. Verrine Granvillaise bien de chez nous.
4. Aspic de crabe et agrumes.
5. Mon foie gras fait maison au calva et aux deux pains.
6. Pressé de raie aux aromates .
7. Coup de fourchette saisonnière du chef .

Les Gourmandises chaudes.

8. Beignet d'andouille de vire et pomme.
9. Accra de morue à la rhubarbe.
10. Pannequet de crevette et raifort.
11. Brochette exotique à ma façon.
- 12 . Croque marin au saumon frais.

