



JEUDI 03 OCTOBRE 2024

Menu du Territoire Basse normandie

Entrée 1

Variation autour de la betterave et chèvre de Banvou

Entrée 2

Saumon d'Isigny et raviols de navet confit au caviar d'aubergine fumée

Plat 1

Lieu jaune, poudre d'agrumes, caviar de courgettes relevé au basilic
et bulots en beignets d'encre de seiche

Plat 2

Le boeuf de race normande, carotte de créance,
paleron confit, jus au cidre et chocolat

Fromage

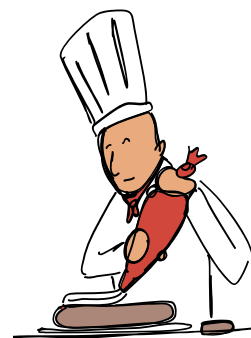
Quenelle de camembert mercier, gelée de pomme verte et tuile sésame

Dessert

Tarte citron revisitée

Un menu élaboré par :

Arnaud Viel - Chef au restaurant gastronomique La Renaissance;
Argentan (61)



Organisé par **legrandrepas.fr**

f @ in

Soutenu
par

