**FETE DE LA GASTRONOMIE**

**21-22-23 septembre 2018**

**MENU A 29 EUROS**

**O**péra de truite et mousse d’asperges, crémeux de petits pois maraîchers

Escargots du Perche posés sur une mousseline de potimarron au jus de pommes percheron

ou

**C**arpaccio de bœuf « race Normande ». Panaché de salades de saison, andouille du Perche, copeaux de parmesan, croûtons, pesto, vinaigrette balsamique et huile de noisettes

\*\*\*\*\*

**E**ntracte normand

Sorbet pomme et cidre du Perche

\*\*\*\*\*

**P**avé de saumon (issu d’une filière certifiée Aquaculture responsable), beurre blanc à l’encre de seiche

ou

**E**paule de veau « cuisson basse température » à la Normande

\*\*\*\*\*

**P**lateau de 4 fromages normands A.O.P. (Camembert, Livarot, Pont d’Evêque, Neufchâtel)

ou

**F**romage blanc fermier

\*\*\*\*\*

**S**ur un biscuit financier, un cylindre fruits rouges et mousse vanille, glaçage fruits rouges

ou

**E**n pyramide de chocolat blanc, le « kube » chocolat noir, son cœur croustillant amande et meringue ; bombe crème fraîche AOC d’Isigny glacée