Samedi 25 et dimanche 26 décembre 2021

Samedi 1er et dimanche 2 janvier 2022

A 43 euros

Gourmandises pour accompagner votre apéritif

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Le foie gras** tourte au ris de veau et foie gras de canard. Jus de veau déglacé au Pommeau du Perche

ou

**Le bar**  sur un pain malté et graines, une mousseline de bar, yuzu, fèves de soja et algues marines. Butternut. Saumon fumé à la verticale au bois de hêtre

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Entrac’t normand** sorbet pomme avec cidre du Perche ou calvados du Perche

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Le pintadeau** suprême de pintadeau farci à la Normande

ou

**Le sanglier** civet de sanglier aux marrons

ou

**Le cabillaud** dos de cabillaud, beurre blanc aux agrumes et piment d’Espelette

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Plateau de 4 fromages percherons**

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Le chocolat** en forme de truffe, mousse chocolat au cœur de noix de pécan et amande. Croquant chocolat blanc en nid d’abeille et protéines de chanvre bio

ou

**Les fruits exotiques** craquant mangue, passion, framboise. Tube amandes et citron

Modalités de réservation :- choix des plats à nous communiquer à l’avance

- acompte de 13 euros par personne (chèque ou espèces)

 

A LA DINETTE GOURMANDE 61130 BELLEME

02.33.25.99.32 www.aladinettegourmande.fr