

# Ferme Saint Siméon

## IMPRESSIONS GOURMANDES • 140 EUROS

### LE TOURTEAU,

En petit farci d'artichauts poivrade, coulis d'étrilles et tartinette iodée,  
Rouille légère au safran bio de Mme Guérard



### LE FOIE GRAS,

Belle tranche pochée au pommeau et poêlée, compression de pommes au confit de pommé,  
Jus de pommes caramélisées à l'estragon



### LA SOLE,

Filet de sole cuisiné à la Normande,  
Moules de bouchot, huîtres, crevettes grises et boutons de guêtres



### LE PIGEON DE CHEZ MR DELAUNAY,

Rôti et laqué d'un caramel de pomme moutardé,  
Topinambours, feuille de moutarde et chanterelles au vinaigre de cidre,  
Fine sauce au vin rouge



### LE LIVAROT,

En légèreté, potimarron, noix fraîches et poire au poivre cubèbe



### LES PRUNES,

Pochées dans un sirop à la sauge, sablé breton et parfait glacé citron



### LES CHOCOLATS GUANAJA ET JIVARA,

En jeux de textures, parfumés au romarin, glace au foin bio de Normandie

Menu servi pour l'ensemble des convives  
Dernière prise de commande à 13h30 au déjeuner et 21h15 au dîner  
Prix par personne

