



LA CONTREMARCHE

RESTAURANT-GRANVILLE

GOURMANDISES ET MENU À EMPORTER POUR VOS FÊTES

Pour l'apéritif, ou en entrée :

Foie gras de canard mi-cuit au vin d'Iroulegui : 250g : 25,00€ / 500g : 50,00€

Saint-Jacques de Granville fumées au bois de cerisier : 250g : 22,50 € / 500g : 45,00 €

Saumon confit, sel, zestes d'agrumes et poivre cuméo : 250g : 20,00€ / 500g : 40,00€

Entrée / Plat / Dessert : 43,00 € - Entrée / Plat ou Plat / Dessert 34,00 €

ENTRÉES

Déclinaison de langoustines, légumes croquants, mangue et kumquat, bisque.

OU

Chartreuse de caille au foie gras de canard et chanterelles, sauce truffée et pommes paille.

PLATS

Pavé de bar sauvage, mille-feuille de courge et fève tonka, risotto d'orge perlé, jus d'arrêtes crémé au safran.

OU

Chapon, salsifis rôtis au beurre fumé, tatin de betterave confite, sauce au vin jaune.

FROMAGES (+7€ PAR PERSONNES)

Sélection de fromages affinés et travaillés par « le Carnaval des fromages », (Granville)
(Comté 36 mois, Camembert truffé, Chèvre frais fumé par nos soins)

DESSERT

Croquant chocolat, marron, agrumes

**Pour toutes informations et réservations, nous contacter au
02 33 50 31 94 sur notre site, ou via Facebook.**

Prix net en Euros TTC, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération