

# FLOCON

## Entrées

Courgettes en fines tranches marinées, eau de céleri concombre - 13

Merlu fumé, fenouil, fromage frais et poire - 14

Tartare de veau fermier du Perche et noisettes - 15

## Plats

Cannellonis farcis aux légumes de saison et sauce mornay au gorgonzola - 22

Thon blanc de ligne de Saint-Jean de Luz, piments, petits pois, eau de tomate et crème crue réduite - 25

Filet mignon du Perche aux épices, crème de carotte, abricots et amandes, carotte glacée dans son jus, harissa et jus réduit - 28

## A table (uniquement le soir)

Côte de bœuf normande - 10/100g

Tomahawk de bœuf normand - 9/100g

## Pré-desserts

Sorbet aux herbes et anis français - 7

Fromage: Saint-Nectaire, sucrine et condiment figue - 9

Crème de Brillat Savarin - 9

## Desserts

Churros aux herbes du jardin et fraise - 10

Riz au lait au safran - 12

Vacherin à la rhubarbe - 12

Signalez-nous vos allergies et intolérances alimentaires

Prix TTC et service compris