



# JEUDI 03 OCTOBRE 2024

## Menu du Territoire Basse normandie

### Entrée 1

Variation autour de la betterave et chèvre de Banvou

### Entrée 2

Saumon d'Isigny et ravioles de navet confit au caviar d'aubergine fumée

### Plat 1

Lieu jaune, poudre d'agrumes, caviar de courgettes relevé au basilic  
et bulots en beignets d'encre de seiche

### Plat 2

Le boeuf de race normande, carotte de créance,  
paleron confit, jus au cidre et chocolat

### Fromage

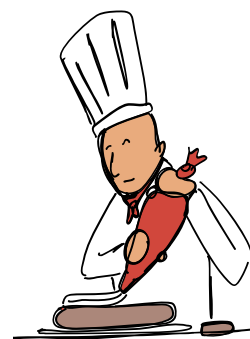
Quenelle de camembert mercier, gelée de pomme verte et tuile sésame

### Dessert

Tarte citron revisitée

**Un menu élaboré par :**

Arnaud Viel - Chef au restaurant gastronomique La Renaissance;  
Argentan (61)



Organisé par **legrandrepas.fr**

