

La Carte

ENTREES:

Huîtres n°2 en provenance de Veules les Roses :

La pièce 3

Tomates de chez Bernadette :

Rafraîchies d'un gaspacho, burrata en espuma, tartine de tomates confites et jambon cru 18

Thon :

Façon Tataki au sésame, vinaigrette miellée, gingembre, soja, salade de légumes raves 21

Foie Gras :

En terrine, chutney de fruits d'été, salade d'artichaut 22

Langoustines :

Décortiquées, court-bouillonnées, croûte de pain de mie, panna cotta de courgettes, pesto de roquette 30

VIANDES et POISSONS:

Pigeon :

En ballotine, jus velouté du foie et des abats 30

Sole :

Meunière 35

Bœuf : (viande française)

Filet poêlé, déglacé d'un jus de sangria relevé de poivres et d'épices 33

Ris de Veau :

Et légumes, braisés en cocotte, jus au vin jaune 36

Fromages de pays : servis sur assiette 9

DESSERTS: (afin d'éviter de l'attente, à choisir en début de repas)

Au choix dans le menu du panier 13

PRIX NETS

Tous les plats proposés sont faits maison, élaborés sur place à partir de produits bruts



Le Panier de Septembre- Menu 44,00 €

Pluie de saint Michel sans orage, d'un hiver clément le présage.

6 Huîtres: N°2 en provenance de Veules les Roses

Thon: façon Tataki au sésame, vinaigrette miellée gingembre, soja, salade de légumes raves

Tomates de chez Bernadette: rafraîchies d'un gaspacho, burrata en espuma
tartine de tomates confites et jambon cru

Foie Gras: en terrine, chutney de fruits d'été, salade d'artichaut

Langoustines: décortiquées, court-bouillonnées,
croûte de pain de mie, panna cotta de courgettes, pesto de roquette
(SUPPLEMENT 9 EUROS)



Daurade Royale: filet cuit sur une étuvée de légumes, sabayon à l'estragon

Lotte: tronçons pochés, bouillon des arêtes et lait de coco aux épices

Pigeon: en ballotine, jus velouté du foie et des abats

Bœuf: filet poêlé, déglacé d'un jus de sangria relevé de poivres et d'épices

Ris de Veau: et légumes, braisés en cocotte, jus au vin jaune
(SUPPLEMENT 11 EUROS)

(Toutes nos viandes sont d'origine normande)



Fromages: du pays, servis sur assiette

Mirabelles: tarte sablée, frangipane, crème épaisse battue aux grains de vanille

Poire Chocolat: simple mousse au chocolat noir intense, poire confite,
caramel beurre salé au siphon

Framboises: biscuit financier, pulpe et ganache framboise de chez Hardy, sorbet framboise

Sorbet: au cidre fermier, cruchon de Calvados



Les Vins du Mois :

ANJOU AOP – BLANC 2018 AB – DOMAINE CADY

COTE ROANNAISE AOP – LES ORIGINELLES 2017 – DOMAINE SEROL

La bouteille : 32 euros – le verre (18 cl) 8 euros