

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



Le Panier de Mars - Menu 44,00 €

A la Saint Benjamin (le 31 mars), le printemps prend fin

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

Saint Jacques : comme une quenelle, taboulé de quinoa et céréales, bisque de homard

Pâte en Croûte : à l'andouille de Vire, chutney pommes oignons au cidre

Truite de Mer : façon gravelax, pressé de légumes d'hiver, raifort

Langoustines : décortiquées, marinée d'aromates au curry vert

(SUPPLEMENT 9 EUROS)



Dorade Royale : filet étuvé aux courgettes, anchoïade au jus de viande

Saint-Jacques : snackées, céleri et lentilles beluga, jus au lard fumé

Veau : carré cuit à basse température, ventrèche braisée,

gâteau de pommes de terre et vieille mimolette d'Isigny

Bœuf : filet poêlé, jus réduit d'une bordelaise aux poivres

Ris et Rognons de Veau : Beuchelle à la tourangelles, champignons et crème fraîche

(SUPPLEMENT 11 EUROS)

(Toutes nos viandes sont d'origine normande)



Fromages : du pays, servis sur assiette

Pomme : sur un sablé breton, pommes tatin, crème brûlée aux gousses de vanille

Chocolat : sur un biscuit cacao, croustillant praliné, ganache fouettée de chocolat blond

Citron Yuzu : interprétation du « citron de Cédric Grolet » :

tarte sablée amande, crémeux yuzu, insert marmelade citron-menthe

Sorbet : au cidre fermier, cruchon de Calvados

Les Vins du Mois :

ANJOU AOP – DOMAINE SAUVEROY - 2018 –
BLANC CUVÉE ORIGINE OU ROUGE CUVÉE OSE IRIS

La bouteille : 33 euros – le verre (18 cl) 8 euros

La Carte

ENTREES:

| | |
|---|----|
| Huîtres n°2 en provenance de Veules les Roses : | |
| La pièce | 3 |
| Pâté en Croûte : | |
| À l'andouille de Vire, chutney pommes oignons au cidre | 21 |
| Saint Jacques : | |
| Comme une quenelle, taboulé de quinoa et céréales, bisque de homard | 22 |
| Truite de Mer : | |
| Façon gravelax, pressé de légumes d'hiver, raifort | 20 |
| Langoustines : | |
| Décortiquées, marinière d'aromates au curry vert | 30 |

VIANDES et POISSONS :

| | |
|--|----|
| Veau : | |
| Carré cuit à basse température, ventrèche braisée | 25 |
| Saint Jacques : | |
| Snackées, céleri et lentilles beluga, jus au lard fumé | 27 |
| Bœuf : (viande française) | |
| Filet poêlé, jus réduit d'une bordelaise aux poivres | 33 |
| Ris et Rognons de Veau : | |
| Beuchelle à la tourangelle, champignons et crème fraîche | 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