

Variation Gourmande

(sauf le Samedi et jours fériés)

Menu à 28,50 € (sans fromage)

Menu à 33,50 € (avec fromage)

Nos Entrées (à la carte 10 €)

Tartare de Saumon aux condiments et son émulsion Citron jaune, salade

Bottillons d'Asperges Blanches au Jambon Cru, crème de Ciboulette et son méli-mélo de salades

Nos Plats (à la carte 17 €)

Filets de Rouget Barbet cuits au four, Sarrazin et Petits Légumes, Coulis d'Ail des Ours

Bas de Carré de Veau roulé et confit au four, Printanière de Légumes, Jus de cuisson réduit

Nos Fromages (à la carte 9 €)

Notre Chariot de Fromages affinés ... d'ici et d'ailleurs

Croustillant de Camembert de Normandie et Pommes flambées au Calvados, méli-mélo de salades

Nos Desserts (à la carte 9 €)

Tarte Fine aux Fraises, crème Mousseline, Sorbet Fraise et son coulis

Crème Brûlée « Maison » à la Vanille Bourbon

Variation ... Au fil de l'eau

Menu à 36 € (sans fromage)

Menu à 41 € (avec fromage)

Nos Entrées (à la carte 13 €)

Aumônière de Thon Rouge, Mousse d'Avocat et Chair de Tourteau et sa Sauce Chimichurri

Bavaroise d'Asperge Blanche au Magret fumé, Bottillon d'Asperges et Radis Roses, Vinaigrette de Fanes de Radis

Nos Plats (à la carte 19 €)

Filet de Sabre poêlé, Praires marinières, Jeunes pousses d'épinard, Rosace de Pomme de terre et son jus en Velouté

La Cuisse de Canette confite et Braisée, Foie-Gras Poêlé, Légumes nouveaux, Galette de Pomme de terre à l'Emmental

Nos Fromages (à la carte 9 €)

Notre Chariot de Fromages affinés ... d'ici et d'ailleurs

Croustillant de Camembert de Normandie et Pommes flambées au Calvados, méli-mélo de salades

Nos Desserts (à la carte 9 €)

Déclinaison de Glaces et Sorbets, quelques fruits frais, coulis de fruits

Duo Pomme-Caramel sur son Biscuit Madeleine, Pommes caramélisées et ses coulis Caramel et Pomme

Variation Gastronomique :

Entrée + plat + dessert \Rightarrow 46,50 € Entrée + plat + fromage + dessert \Rightarrow 51,50 €
Poisson (plat) + viande + fromage + dessert \Rightarrow 55 € Entrée + poisson (plat) + viande + fromage + dessert \Rightarrow 62 €

Nos Entrées (à la carte 16 €)

*Ballotin de Foie-Gras de Canard fait par nos soins, Marmelade Pomme au Confit de Yuzu et son acéto
Comme un Paris-Brest, Chantilly Mascarpone au Citron, Saumon fumé et Noix de Coquille Saint-Jacques poêlées*

Nos Plats (à la carte 28 €)

*Queue de Lotte poêlée « minute », Rizotto d'épeautre à l'Entrammes, Sauce Vin Blanc
Filet de Bœuf poêlé « minute », émincée de Carotte au cumin et quelques Grenailles sautées au beurre, jus réduit*

Nos Fromages (à la carte 9 €)

*Notre Chariot de Fromages affinés ... d'ici et d'ailleurs
Croustillant de Camembert de Normandie et Pommes flambées au Calvados, méli-mélo de salades*

Nos Desserts (à la carte 9 €)

*Moelleux au Chocolat Noir, Cœur coulant praliné Amandes-Noisettes, Glace Noisettes et sa crème Anglaise
Kouign-Amann servi tiède, Poire pochée à la Vanille, Sorbet Poire et son émulsion Williamine, Coulis Poire*