

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 €)

*Ballotine de Maquereau farcie, salade de Concombre, Pickles de Betterave, Vinaigrette à la Moutarde à l'Ancienne
Carpaccio de Tomates Anciennes, Mozzarella et Coppa, Vinaigrette Balsamique et Piment Basque*

Nos Plats (à la carte 17 €)

*Pavé de Julienne poêlé « minute », Fine Ratatouille et son coulis Poivron Vert
Travers de Porc confit au four, Poêlée Campagnarde et sa sauce Forestière*

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 €)

*Nectarine rôtie au Miel, Sorbet Cassis et son coulis Cassis
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
Terrine de Veau en gelée sur sa salade de Petits Pois à la Française, Vinaigrette de Fanes de Radis*

Nos Plats (à la carte 19 €)

*Filet de Lieu Jaune poêlé à l'huile d'olive, Pommes de terre Nouvelles à la Crème et à l'Andouille de Vire
Épaule d'Agneau confite au four, Couscous au Zaatar et Petits Légumes de saison, 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 €)

*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
Rouleau de Printemps de Quinoa et Petits Légumes, quelques Gambas marinées et sa Bisque servie froide*

Nos Plats (à la carte 28 €)

*Filet de Saint-Pierre cuit sur la Peau, Sucrine et écrasé de Pomme de terre à l'huile d'olive, Velouté de Carotte
Filet de Bœuf poêlé « minute », Flan de Champignons, quelques Asperges Blanches, jus réduit et Velouté d'Asperge*

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 €)

*Soufflé Glacé aux Fruits Rouges, Compotée de Rhubarbe, Coulis fruits rouges et sa Tuile croustillante
Crèmeux Chocolat Noir, éventail de Tuiles d'Amandes, Crème Anglaise, Glace Vanille et son émulsion à la Menthe*