

MENU
Automne / Hiver



Cocktail salé et sucré

2€ / pièce

Côté salé

Sablé au parmesan, crème au curry
Houmous de betterave au cumin
Rigatoni, tomates séchées et mozzarella

Fraicheur de tourteau et pickle de concombre
Tartare de saumon mariné, pomme Granny Smith
Cocktail de crevettes, mangue et coriandre
Croustillant de cabillaud et aioli
Roll de daurade, sauce thai

Œuf de caille, pesto et jambon fumé
Crème de butternut et chorizo
Tataki de bœuf et sauce soja au sésame
Foie gras, confiture de poire et pain d'épices

Côté sucré

Brownie chocolat, noix de pécan
Tartelette au citron meringuée
Truffe au chocolat

Chou garni à la crème vanillée
Tartelette tatin, crème normande
Cheesecake aux agrumes
Mousse au chocolat

Diner privatif

Menu en 2 étapes : ~~45€~~ / Menu en 3 étapes : ~~60€~~ / Menu en 4 étapes : ~~75€~~

Entrées

Les Saint-Jacques

*rôties au beurre demi-sel, crème de panais
et châtaignes grillées*

La Betterave

*fumée au bois de vigne et servie en tartare,
bleu de brebis et vinaigrette truffe*

Le Foie gras

(supplément 10€)

*mi-cuit, parfumé au cacao, condiment datte
et cacahuète*

Plats

La Lotte

*rôtie, au poivre de Sichuan, patate douce
et beurre de cidre*

La Pintade

*en deux cuissons, la cuisse confite, le suprême poché,
champignons des bois et jus de carcasse*

Le Paleron de bœuf

*confit au vin rouge, céleri en croûte de sel
et anchoïade*

Diner privatif (suite)

Menu en 2 étapes : ~~45€~~ / Menu en 3 étapes : ~~60€~~ / Menu en 4 étapes : ~~75€~~

Fromages

Les Fromages Normands
servis à l'assiette, condiments de saison

Le Comté 24 mois,
cuisiné en mousse onctueuse,
bonbon praliné et vinaigrette herbacée

Desserts

La Poire
pochée aux épices douces, sablé breton
et caramel au beurre salé

Les Noisettes
préparées dans un gâteau moelleux,
crème infusée au foin et cassis confit

Le Chocolat
en tartelette, marmelade de banane
et chou chou caramélisé

Brunch 49€ / personne

Côté salé :

- Fruits de mer
(crevettes, bulots, huîtres)
- Club sandwiches
(poulet et saumon fumé)
- Œufs brouillés à la truffe
- Soupe froide du moment
- Assortiment de fromages et de
charcuterie
- Salades de saison
- Dips (houmous, guacamole)

Côté sucré :

- Assortiments de viennoiseries
- Tarte aux fruits de saison
- Salade de fruits
- Cookie chocolat noix de pécan

Boissons :

- Eaux
- Citronnade
- Thé, café
- Jus de fruits
(pomme, orange)