NOS MENUS

Servi pour l'ensemble des convives

MENU CARTE BLANCHE

en 5 plats
49€

Mise en bouche
Entrée
Poisson
Viande
Fromage
Dessert

en 7 plats
64€

Mise en bouche
Entrée froide
Entrée chaude
Poisson
Viande
Trou Normand
Fromage
Dessert

MENU DU CHEF

5 DÉCLINAISONS 61€

Fois gras poêlé, velouté de courge et noisettes torréfiées

Noix de St Jacques rôties au beurre, risotto aux noisettes et lard fumé

Filet de bœuf, mousseline de pomme de terre et champignons glacés, sauce poivre

Selection de fromage de nos régions

Fondant à la châtaigne, crème vanillée, meringue et sorbet mandarine

7 DÉCLINAISONS 76€

Fois gras poêlé, velouté de courge et noisettes torréfiées

Saumon fumé par nos soins , choux rouge mariné aux airelles, crème acidulée et blinis

Noix de St Jacques rôties au beurre, risotto aux noisettes et lard fumé

Filet de bœuf, mousseline de pomme de terre et champignons glacés, sauce poivre

Trou Normand

Selection de fromage de nos régions,

Fondant à la chataigne, crème vanillée, meringue et sorbet mandarine

MENU MIDI 40€

Servi uniquement le midi en semaine

ENTREE

Raviole ouverte de paleron de boeuf, crémeux et émulsion de champignons

Velouté de courges, brunoise de butternut rôti et chantilly au curry noir

PLATS

Filet de rascasse, embeurrée de choux vert au blé tendre, choux rave glacé et émulsion au céleri branche

Suprême de pintade cuit à basse température, purée de haricot blanc et salade tiède d'haricots acidulée

DESSERTS

Dôme vanillé insert passion et salade de mangue au citron vert

Fondant au marron, crème vanillé, meringue et sorbet mandarine

Citron en trompe l'oeil vanillé (+supplément 3€)

Café gourmand (+supplément 3€)

PETIT GOURMAND

Pour les enfants de -12 ans

Pour les petits gourmands en herbe, nous leur proposons de partir à la découverte de notre carte avec des portions réduites à moitié prix pour éveiller leurs papilles !
(demi portion non réalisable sur les menus dégustations et le burger du moment)

Carte

ENTREES

Fricassée de cuisses de grenouilles et escargots en persillade, coulis de persil et émulsion au lait d'ail	26€
Foie gras mi-cuit, chutney et billes de pommes à la cannelle, compotée de pomme et oignons et brioche du tourier	25€
Saumon label rouge fumé par nos soins, choux rouge mariné aux airelles, crème fouettée acidulée aux échalotes et blinis	24€
Huîtres Perles Noires N°3	par 6-18€ / par 12-32€
Tartare de filet de boeuf Charolais au couteau, sucrine croquante (entrée)	18€
Raviole ouverte de paleron de boeuf, crémeux et émulsion de champignons	15€
Velouté de courges, brunoise de butternut rôti et chantilly au curry noir	15€

PLATS

Nos poissons

Filet de Saint Pierre, quartier de potimarron rôti à la vanille, mousseline de courges et beurre blanc vanillé	44€
Noix de Saint Jacque, mousseline de topinambours, pomme Dauphine truffée et émulsion de bardes	42€
Médaillon de lotte rôti, risotto aux noisettes torréfiées et pancetta	38€
Linguines alle vongole aux coques et palourdes	26€
Filet de rascasse, embeurrée de choux vert au blé tendre, choux rave glacé et émulsion au céleri branche	25€

Nos viandes

Ris de veau rôti au beurre noisette, mousseline de panais, salsifis glacés au pralin de cèpe et jus corsé	44€
Filet de boeuf Charolais au jus corsé, purée fine, poêlée de champignons et sauce au poivre	36€
Tartare de filet de boeuf Charolais au couteau, pommes rustiques et coeur de sucrine	26€
Suprême de pintade cuit à basse température, purée de haricot blanc et salade tiède d'haricots acidulée	25€
Burger de steak charolais au morbier et oignons grillés, mayonnaise au jus de viande	26€

FROMAGES

Sélection de fromages de nos régions	9€
Crumble de St Marcellin au muesli et miel	9€
Mousse de roquefort, poires confites et pralin de noix	9€

L'ENTRE DEUX

Laissez vous tenter par nos choix divers et variés de trous Normands autour de nos sorbets et glaces maison afin d'accompagner votre digestif.

Voir Ardoise

9€



Desserts

Citron en trompe l'oeil vanillé	16€
Café gourmand	16€
Dôme vanillé insert passion et salade de mangue au citron vert	13€
Fondant au marron, crème vanillé, meringue et sorbet mandarine	13€