

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



Le Panier d'Avril- Menu 41,00 €

Beau temps à la Saint Anicet (le 17 avril), est l'annonce d'un bel été

Les 6 Huîtres : N°2 en provenance de Normandie

Le Saumon d'Isigny : mi-cuit à l'huile d'olive, purée d'herbes et condiments, poivrade de légumes

Le Bar : fines tranches sur une tarte feuilletée, légumes, aromates et jeunes pousses

Le Tourteau : émietté, rémoulade de céleri, pomme, avocat, au curry

Les Langoustines : décortiquées, court-bouillonnées, petite ratatouille froide, jambon ibérique et copeaux de parmesan (SUPPLEMENT 9 EUROS)



Le Pigeon : suprême rôti aux fruits secs, la cuisse en crépinette, jus au pain d'épices

La Pêche : selon l'arrivage, pochée dans un bouillon d'araignées de mer, risotto au chorizo

L'Agneau : selle et carré rôtis, pommes de terre boulangère, jus d'un navarin

Le Bœuf : filet poêlé, réduction d'une bordelaise au poivre et échalote confite

Le Ris de Veau : doré aux morilles, jus légèrement crémé (SUPPLEMENT 11 EUROS)



Les Fromages : du pays, servis sur assiette

Les Pommes : tatin, crème brûlée aux gousses de vanille, sablé normand

Le Chocolat : biscuit cacao, mousse onctueuse de chocolat Guanaja (70%)

Le Sorbet : au cidre fermier, cruchon de Calvados

La Poire : caramélisée aux agrumes, chou garni d'un crémeux à la gousse de vanille



Le Vin du Mois :

LIRAC ROUGE OU BLANC ROC EPINE AB « DOMAINE LAFOND »
VIGNOBLES LAFOND J.P. à TAVEL (30)

La bouteille : 30 euros – le verre (18 cl) 7 euros

La Carte

ENTREES:

Les huîtres n°2 en provenance de Normandie :

La pièce 3

Le Saumon d'Isigny :

Mi-cuit à l'huile d'olive, purée d'herbes et condiments, poivrade de légumes 20

Le Bar :

Fines tranches sur une tarte feuilletée, légumes, aromates et jeunes pousses. 18

Le Tourteau :

Emietté, rémoulade de céleri, pomme, avocat, au curry 19

Les Langoustines :

Décortiquées, court-bouillonnées, petite ratatouille froide,
jambon ibérique et copeaux de parmesan 30

VIANDES et POISSONS:

La Pêche :

Selon l'arrivage, pochée dans un bouillon d'araignées de mer,
risotto au chorizo 26

La Sole :

Tout simplement meunière 35

L'Agneau : (viande française)

Selle et carré rôtis, pommes de terre boulangère, jus d'un navarin 26

Le Ris de Veau :

Doré aux morilles, jus légèrement crémé 36

Le Bœuf :

Filet poêlé, réduction d'une bordelaise au poivre et échalote confite 33

Les Fromages de pays : servis sur assiette..... 8

DESSERTS: (afin d'éviter de l'attente, à choisir en début de repas)

Au choix dans le menu du panier 11