

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



Le Panier de Mai ~ Menu 41,00 €

Avant saint-Servais (le 13 mai) point d'été, après plus de gelée

Les 6 Huîtres : N°2 en provenance de Normandie

Le Saumon : mariné à l'aneth, brunoise de légumes, émulsion d'herbes au raifort

Les Asperges : en fricassée, champignons, velouté de petits pois, œuf poché, lard grillé

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

Les Langoustines : décortiquées, court-bouillonnées, relevées de baies de la passion, caponata, jambon ibérique et copeaux de parmesan (SUPPLEMENT 9 EUROS)



La Sole : de pays, étuvée sur un lit de champignons, jus de cuisson réduit et crémé

Le Pigeon et Foie gras : en ballotine, jus des abattis, déglacé d'une sangria

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

Le Veau : tranché dans le carré, cuisiné rosé, légumes de printemps, jus agrémenté d'ail des ours

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 : sur un biscuit cacao et streusel, une mousse onctueuse de chocolat Guanaja (70%)

Le Sorbet : au cidre fermier, cruchon de Calvados

Les Fruits Rouges : comme une pavlova, crème chantilly mascarpone, meringue



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 :

Mariné , brunoise de légumes, émulsion d'herbes au raifort 20

Les Asperges :

En fricassée, champignons, velouté de petits pois, œuf poché, lard grillé..... 19

Le Tourteau :

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

Les Langoustines :

Décortiquées, court-bouillonnées, relevées de baies de la passion, caponata, 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

Le Veau : (viande française)

Tranché dans le carré, cuisiné rosé, légumes de printemps, jus agrémenté d'ail des ours 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