

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



Le Panier de Septembre - Menu 41,00 €

S'il fait beau à la St Gilles (le 1^{er} septembre), cela durera jusqu'à la St Michel (le 29 septembre)

Les 6 Huîtres : N°2 en provenance de Normandie

Les Moules de Bouchot : légèrement gratinées d'une béarnaise tomatée

Le Bar : fines tranches sur une tarte feuilletée,
compotée d'oignons et d'aubergines, vinaigrette de légumes

Les Escargots : du Pré d'Auge, effilochée de lapin, façon pain perdu, petite salade croquante

Les Langoustines : décortiquées, une sauce curry, butternut
(SUPPLEMENT 9 EUROS)



Le Homard : en boudin, jus des têtes, semoule et brunoise de légumes

Le Pigeon : poitrine rôtie, petit pâté chaud des abats aux champignons, jus corsé au genièvre

Le Cabillaud : cuit vapeur, légumes et bouillon aux épices douces

Le Veau : tranché dans le carré, crème de girolles et noix

Le Bœuf : filet poêlé, échalotes confites, jus relevé du vin du mois

Le Ris de Veau : rôti au beurre demi-sel, jus de veau réduit à la moutarde d'estragon
(SUPPLEMENT 11 EUROS)



Les Fromages : du pays, servis sur assiette

La Pomme : tatin, crème brûlée aux gousses de vanille, sablé normand

Le Chocolat : sablé cacao, mousse guanaja, crémeux caramel

Le Sorbet : au cidre fermier, cruchon de Calvados

Les Figues : sablé noisette, confit de figues et figues fraîches, crème battue aux amandes



La Formule déjeuner 30,00 €

Au choix dans le menu du panier, cette formule vous est proposée tous les midis
Entrée et plat ou Plat et dessert



Le Vin du Mois

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL
DOMAINE DE LA NOUE – VAU RENOU 2014

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

La Carte

ENTREES:

Les huîtres n°2 en provenance de Normandie :

La pièce 3

Les Escargots :

Du Pré d'Auge, effilochée de lapin, façon pain perdu, petite salade croquante 20

Les Moules de Bouchot :

Légèrement gratinées d'une béarnaise tomatée 18

Le Bar :

Fines tranches sur une tarte feuilletée, compotée d'oignons et d'aubergines, vinaigrette de légumes 19

Les Langoustines :

Décortiquées, une sauce curry, butternut 30

VIANDES et POISSONS:

Le Bar :

En filet, braisé, pommes grenaille, beurre citronné 29

La Sole :

Tout simplement meunière 35

Le Veau : (viande française)

Tranché dans le carré, crème de girolles et noix 26

Le Ris de Veau :

Rôti au beurre demi-sel, jus de veau réduit à la moutarde d'estragon 36

Le Bœuf :

Filet poêlé, échalotes confites, jus relevé du vin du mois 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