

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



Le Panier d'Octobre- Menu 41,00 €

Les 6 Huîtres : N°2 en provenance de Normandie

Les Saint Jacques : en terrine tiède, sauce mousseline, salade d'endives cuites et crues

Le Saumon d'Isigny : cuit au sel, fines tranches sur une pissaladière feuilletée, coulis de roquette

Les Lentilles et Les Escargots : en fin ragout, pieds de mouton et lard fumé

Les Langoustines : décortiquées, velouté de potimarron,
tartine de seigle, jambon et pépins de courges

(SUPPLEMENT 9 EUROS)



Le Bar : filet en croûte de pain de mie à la fleur de thym, légumes, bouillon fenouil-citronnelle

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

Les Saint-Jacques : snackées, crème de cèpes, pommes de terre grenaille aux gousses d'ail

Le Veau : tranché dans le carré, cuit rosé, chou vert, châtaignes,
figues fraîches, sucs du rôti aux girolles et fruits secs

Le Bœuf : filet cuit au sautoir, sauce mixée aux poivres et morilles

Le Ris de Veau : en fricassée forestière, jus de cuisson à la gentiane

(SUPPLEMENT 11 EUROS)



Les Fromages : du pays, servis sur assiette

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

Le Chocolat : biscuit cacao, mousse légère guanaja, gelée d'oranges, jus aux écorces confites

Le Sorbet : au cidre fermier, cruchon de Calvados

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



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 Lentilles et les Escargots :

En fin ragout, pieds de mouton et lard fumé 19

Le Saumon d'Isigny :

Cuit au sel, fines tranches sur une pissaladière feuilletée, coulis de roquette 20

Les Saint Jacques :

En terrine tiède, sauce mousseline, salade d'endives cuites et crues 19

Les Langoustines :

Décortiquées, velouté de potimarron,
tartine de seigle, jambon et pépins de courges 30

VIANDES et POISSONS:

Le Bar :

En filet, braisé, pommes grenaille, beurre citronné 29

Les Saint-Jacques :

Snackées, crème de cèpes, pommes de terre grenaille aux gousses d'ail 32

Le Veau : (viande française)

Tranché dans le carré, cuit rosé, chou vert, châtaignes,
figues fraîches, succs du rôti aux girolles et fruits secs 26

Le Ris de Veau :

En fricassée forestière, jus de cuisson à la gentiane 36

Le Bœuf : (viande française)

Filet cuit au sautoir, sauce mixée aux poivres et morilles 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