

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



Le Panier de Décembre- Menu 41,00 €

Au vingt de Noël, les jours rallongent d'un pas d'hirondelle

Les 6 Huîtres : N°2 en provenance de Normandie

Les Saint Jacques : légèrement dorées d'un sabayon au cidre sur une fondue de chicons

Le Canard et Foie Gras : en ballotine (préparée à l'Auberge), pickles de légumes, gelée aigre-douce

Le Pigeon : effilochée des flancs et des abats cuits en tourte, sauce velours

Les Langoustines : décortiquées, rôties au lard et lentilles
(SUPPLEMENT 9 EUROS)



Le Lieu Jaune : rôti au pain, poireaux pommes de terre, bouillon de légumes

Le Lièvre : à la Royale, farci au foie gras selon la tradition

Les St-Jacques : snackées, choucroute de légumes raves bio, jus d'une bière normande

Le Bœuf : filet poêlé, hachis de cèpes et jus d'une bordelaise épicée

Le Ris de Veau : braisé aux châtaignes, pommes raisins, pommes de terre noisette
(SUPPLEMENT 11 EUROS)



Les Fromages : du pays, servis sur assiette

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

Le Marron : sablé à la farine de châtaigne, crème onctueuse aux marrons rhumée, chantilly, brisures de marrons glacés, éclats de meringues

Le Sorbet : au cidre fermier, cruchon de Calvados

Les Fruits Exotiques : biscuit crumble aux spéculoos, confit de mangue, ganache passion, brunoise de fruits



Le Vin du Mois :

LISTRAC-MEDOC A.O.P. 2014

CHATEAU PERAC - SARANSOT DUPRE

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 Canard et le Foie Gras :

En ballotine, pickles de légumes, gelée aigre douce 21

Le Pigeon :

Effilochée des flancs et des abats cuits en tourte, sauce velours 20

Les Saint Jacques :

Légèrement dorées d'un sabayon au cidre sur une fondue de chicons 19

Les Langoustines :

Décortiquées, rôties au lard et lentilles 30

VIANDES et POISSONS:

Le Lieu Jaune :

Rôti au pain, poireaux pommes de terre, bouillon de légumes 23

Les Saint-Jacques :

Snackées, choucroute de légumes raves bio, jus d'une bière normande 32

Le Bœuf : (viande française)

Filet poêlé, hachis de cèpes et jus d'une bordelaise épicée 33

Le Ris de Veau :

Braisé aux châtaignes, pommes raisins, pommes de terre noisette 36

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

PRIX NETS