

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



Le Panier de Janvier – Menu 42,00 €

S'il gèle à la Saint Raymond (le 7 janvier), l'hiver est encore long

Les 6 Huîtres : N°2 en provenance de Normandie

Les Saint Jacques : en corolle, sur une tatin pommes-endives, copeaux de magret fumé

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

Le Saumon d'Isigny : fumé, mi-cuit, ravigote d'herbes au raifort

Les Langoustines : décortiquées, court-b ouillonées, et rigatoni à la carbonara
(SUPPLEMENT 9 EUROS)



La Daurade Royale : filet doré d'une fine croûte de moutarde Savora,
bouillon de légumes au curry

Le Lapin : farci, jus et légumes d'un civet au vin du mois

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

Le Bœuf : filet poêlé, émincé, jus truffé

Le Ris de Veau : rôti aux champignons, fond de braisage crémé
(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 Frais : sur un biscuit madeleine, un confit de mangue,
une brunoise de fruits frais, une opaline clémentine



Le Vin du Mois :

LISTRAC-MEDOC A.O.P. 2014

CHATEAU PERAC –SARANSOT DUPRE

La bouteille : 31 euros – le verre (18 cl) 8 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 Saumon d'Isigny :

Fumé, mi-cuit, ravigote d'herbes au raifort 22

Les Saint Jacques :

En corolle, sur une tatin pommes-endives, copeaux de magret fumé 19

Les Langoustines :

Décortiquées, court-bouillonnées et rigatoni à la carbonara 30

VIANDES et POISSONS :

La Daurade Royale :

Filet doré d'une fine croûte de moutarde Savora,
bouillon de légumes au curry 24

Les Saint-Jacques :

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

Le Bœuf : (viande française)

Filet poêlé, émincé, jus truffé 33

Le Ris de Veau :

Rôti aux champignons, fond de braisage crémé 36

Les Fromages de pays : servis sur assiette 9

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

Au choix dans le menu du panier 12

PRIX NETS