

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



Le Panier de Mars – Menu 41,00 €

A la Saint-Benjamin (le 31 mars), le mauvais temps prend fin

Les 6 Huîtres : N°2 en provenance de Normandie

La Saint Jacques et le Tourteau : sur une fine tarte feuilletée, fondue d'oignons et poireaux, vinaigrette iodée à l'huile de noisette

L'Andouille : de Vire, endives, pommes comme une charlotte, jus relevé à la graine de moutarde

Les Cannelloni : une farce de bœuf, ris et foie gras, sauce suprême

Les Langoustines : décortiquées, court-bouillonnées, risotto, céréales, chorizo, champignons et parmesan, sauce aigre-douce (SUPPLEMENT 9 EUROS)



Le Pigeon : suprême rôti aux fruits secs, la cuisse en crépinette, jus au pain d'épices

Le Merlu : confit à l'huile d'olive, minestrone de légumes d'hiver

Les Saint-Jacques : snackées, étuvée de chou blanc, chou rave et radis noir, émulsion à la bière rousse

Le Cochon : cuit à basse température, laqué au miel et balsamique, pommes de terre sautées

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

La Vanille et le Chocolat : mousse onctueuse aux grains de vanille, cœur chocolat, croustillant praliné, glaçage caramel

Le Sorbet : au cidre fermier, cruchon de Calvados

La Mangue et la Mandarine : en brunoise, meringue garnie d'un crémeux citron vert, crème chantilly, comme une pavlova



Le Vin du Mois :

CHINON ROUGE « DOMAINE DU RONCEE »
VIGNOBLES BAUDRY DUTOIR à PANZOULT

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

La Carte

ENTREES:

Les huîtres n°2 en provenance de Normandie :

La pièce 3

La Saint-Jacques et le Tourteau :

Sur une fine tarte feuilletée, fondue d'oignons et poireaux,
vinaigrette iodée à l'huile de noisettes 18

Les Cannelloni :

Une farce de bœuf, ris et foie gras, sauce suprême 21

L'Andouille :

De Vire, endives, pommes comme une charlotte,
jus relevé à la graine de moutarde 20

Les Langoustines :

Décortiquées, court-bouillonnées, risotto, céréales, chorizo,
champignons et parmesan, sauce aigre douce 30

VIANDES et POISSONS:

Le Merlu :

Confit à l'huile d'olive, minestrone de légumes d'hiver 26

La Sole :

Tout simplement meunière 35

Le Cochon : (viande française)

Cuit à basse température, laqué au miel et balsamique,
pommes de terre sautées 26

Le Ris de Veau :

Doré aux morilles, jus légèrement crémé 36

Les Saint-Jacques :

Snackées, étuvée de chou blanc, chou rave et radis noir,
émulsion à la bière rousse 28

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