

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