

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



Le Panier de Février - Menu 42,00 €

Le temps qu'il fait le jour de la Ste Isabelle (le 22 février) dure jusqu'au Rameaux

Les 6 Huîtres : N°2 en provenance de Normandie

Les Saint Jacques : en ravioles de butternut au beurre d'agrumes

Le Veau : joue, ris et Foie Gras, en terrine pressée, purée de cornichons, roquette, estragon

Le Bar : en fines tranches, cuites minute, sur une tarte feuilletée aux légumes

Les Langoustines : décortiquées, lardées de magret fumé, velouté de pois cassés
(SUPPLEMENT 9 EUROS)



La Daurade Royale : filet en écailles de pomme de terre croustillantes,
une sauce crémeuse au Noilly

Le Cochon : la poitrine confite laquée aux épices

Les St-Jacques : snackées, viennoise noisette-citron, quino et brunoise de légumes

Le Bœuf : filet poêlé, jus relevé d'un mélange de poivres parfumés

Le Ris de Veau : braisé au sautoir, jus de veau réduit truffé
(SUPPLEMENT 11 EUROS)



Les Fromages : du pays, servis sur assiette

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

Le Chocolat : pour amateur de chocolat noir,
crémeux cœur de Guanaja, sablé cacao, caramel mou

Le Sorbet : au cidre fermier, cruchon de Calvados

La Mangue et l'Orange : en mousse légère sur un biscuit amande,
ganache montée au chocolat blond, croustillant citron



La Formule déjeuner 30,00 €

Au choix dans le menu du panier, cette formule vous est proposée tous les midis
Entrée et plat ou Plat et dessert

Le Vin du Mois

LISTRAC-MEDOC AOP 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 Veau :

Joue, ris et foie gras, en terrine pressée, purée de cornichons, roquette, estragon 19

Les Saint-Jacques :

En ravioles de butternut au beurre d'agrumes 22

Le Bar :

En fines tranches, cuites minutes, sur une tarte feuilletée aux légumes 21

Les Langoustines :

Décortiquées, lardées de magret fumé, velouté de pois cassés 30

VIANDES et POISSONS :

La Daurade Royale :

Filet en écailles de pomme de terre croustillantes,
une sauce crémeuse au Noilly 24

Les Saint-Jacques :

Snackées, viennoise noisette-citron, quinatori et brunoise de légumes 32

Le Bœuf : (viande française)

Filet poêlé, jus relevé d'un mélange de poivres parfumés 33

Le Ris de Veau :

Braisé au sautoir, jus de veau réduit truffé 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