

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



Le Panier de Mars - Menu 42,00 €

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

Les 6 Huîtres : N°2 en provenance de Normandie

Les Saint Jacques : tranchées sur une royale de champignons, légèrement gratinées

Les Escargots : en fricassée et saucisse de lapin, purée de roquette aillée

Le Thon Fumé : en fines tranches, salade de radis et légumes raves en rémoulade

Les Langoustines : décortiquées, cuites minute,
en salade de légumes cuits et crus, vinaigrette des têtes

(SUPPLEMENT 9 EUROS)



Le Cabillaud : le dos rôti, risotto façon paëlla, émulsion chorizo

Le Cochon : la poitrine confite laquée aux épices, pommes au four

Les St-Jacques : snackées, fine croûte d'amandes au curry et tomme normande

Le Bœuf : filet poêlé, jus moutardé, poivres parfumés

Le Ris de Veau : cuit comme une blanquette, légumes et champignons

(SUPPLEMENT 11 EUROS)



Les Fromages : du pays, servis sur assiette

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

Le Chocolat : cake cacao, trois chocolats : ivoire, caramélia, Guanaja, quelques fruits frais

Le Sorbet : au cidre fermier, cruchon de Calvados

Les Agrumes : en marmelade aux graines de vanille, sur un cheesecake



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

VALENCAY A.O.P. PARADIS 2016 - DOMAINE DENIS BARDON

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 Thon Fumé :

En fines tranches, salade de radis et légumes raves en rémoulade 19

Les Saint-Jacques :

Tranchées sur une royale de champignons, légèrement gratinées 22

Les Escargots :

En fricassée et saucisse de lapin, purée de roquette aillée 21

Les Langoustines :

Décortiquées, cuites minute, en salade de légumes cuits et crus,
vinaigrette des têtes 30

VIANDES et POISSONS :

Le Cabillaud :

Le dos rôti, risotto façon paëlla, émulsion chorizo 24

Les Saint-Jacques :

Snackées, fine croûte d'amandes au curry et tomme normande 32

Le Bœuf : (viande française)

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

Le Ris de Veau :

Cuit comme une blanquette, légumes et champignons 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