

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



Le Panier de Décembre – Menu 43,00 €

Tel temps à la Saint-Daniel (le 11 décembre), même temps à Noël

Les 6 Huîtres : N°2 en provenance de Veules les Roses

Les Escargots du Pré d'Auge : mitonnés aux châtaignes et ris de veau, sauce velours

Le Pigeon : en petite pastilla, jus miellé aux épices et fruits secs

Les St-Jacques : comme un boudin blanc, risotto de blé vert fumé, sauce mousseline

Les Langoustines : décortiquées, court-bouillonnées,

fondue d'endives et butternut, jus d'agrumes,

(SUPPLEMENT 9 EUROS)



Le Cabillaud : dos rôti à la fleur de thym, pommes de terre ratte écrasées, émulsion au chorizo

Le Lièvre : à la Royale, dans la pure tradition, cocotte de légumes d'hiver

Les Saint-Jacques : snackées, choucroute de légumes raves « avec ou sans lard »

jus d'une bière normande

Le Bœuf : filet poêlé, jus corsé d'un vin de bordeaux

Le Ris de Veau : doré en cocotte, laqué d'un jus de veau réduit, pommes noisettes

(SUPPLEMENT 11 EUROS)



Les Fromages : du pays, servis sur assiette

La Pomme : caramélisée sous une crème brûlée, biscuit friable à la fleur de sel

Les Agrumes : biscuit thym citron, crémeux yuzu, brunoise de fruits frais et confit d'agrumes

Le Marron et le Chocolat : biscuit à la farine de châtaignes, cœur fondant chocolat caramel,

crème de marrons, éclats de meringue et marrons glacés

Le Sorbet : au cidre fermier, cruchon de Calvados



Le Vin du Mois :

CHATEAU PESQUIE – VENTOUX VALLEE DU RHONE 2016

La bouteille : 31 euros – le verre (18 cl) 8 euros

La Carte

ENTREES:

Les huîtres n°2 en provenance de Normandie :

La pièce 3

Les Escargots du Pré d'Auge :

Mitonnés aux châtaignes et ris de veau, sauce velours 20

Le Pigeon :

En petite pastilla, jus miellé aux épices et fruits secs 22

Les Saint-Jacques :

Comme un boudin blanc, risotto de blé vert fumé, sauce mousseline 19

Les Langoustines :

Décortiquées, court-bouillonnées,
fondue d'endives et butternut, jus d'agrumes 30

VIANDES et POISSONS:

Le Lièvre:

A la Royale, dans la pure tradition, cocotte de légumes d'hiver 29

La Sole :

Meunière 35

Les Saint-Jacques :

Snackées, choucroute de légumes raves « avec ou sans lard »,
jus d'une bière normande 33

Le Bœuf : (viande française)

Filet poêlé, jus corsé d'un vin de bordeaux 33

Le Ris de Veau :

Doré en cocotte, laqué d'un jus de veau réduit, pommes noisettes 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 13

PRIX NETS