

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



Le Panier de Février - Menu 43,00 €

À la Sainte-Apolline (le 9 février), l'hiver s'achemine, ou touche à sa fin.

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

L'œuf fermier : poché, étuvée de champignons et bouillon crémé, chips de pain

Joue et queue de bœuf : en terrine pressée au foie gras, salade de légumes raves cuits et crus, ravigote d'herbes mixée

Les St-Jacques : lardées, cuites à basse température, chou lentilles, jus perlé à l'huile de noix

Les Langoustines : décortiquées, court-bouillonnées, fondue d'endives, sabayon d'agrumes, copeaux de filet de pigeon séché

(SUPPLEMENT 9 EUROS)



La Lotte et la Rascasse : en tronçons rôtis, jus d'arêtes et légumes safranés

La Canette : filet croustillé de mon mélange d'épices, jus laqué aux clémentines

Les Saint-Jacques : snackées, pommes de terre et céleri cuits comme un risotto

Le Bœuf : filet poêlé, jus poivré du vin du mois

Le Ris de Veau : braisé en cocotte, cuisiné au vin jaune

(SUPPLEMENT 11 EUROS)



Les Fromages : du pays, servis sur assiette

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

La Noisette : sur un biscuit moelleux noisette, un dôme praliné noisette, cœur caramel

Le Chocolat café : crumble cacao, crémeux chocolat Guanaja, mousse café expresso au siphon

Le Sorbet : au cidre fermier, cruchon de Calvados



Le Vin du Mois :

GAILLAC AOP – VIEILLES VIGNES 2015 – DOMAINE DU MOULIN
BLANC SEC OU ROUGE

La bouteille : 32 euros – le verre (18 cl) 8 euros

La Carte

ENTREES:

Les huîtres n°2 en provenance de Normandie :

La pièce 3

Joue et queue de Bœuf :

En terrine pressée au foie gras, salade de légumes raves cuits et crus,
ravigote d'herbes mixée 20

L'œuf poché :

Poché, étuvée de champignons et bouillon crémé, chips de pain 17

Les Saint-Jacques :

Lardées, cuites à basse température, chou lentilles, jus perlé à l'huile de noix 22

Les Langoustines :

Décortiquées, court-bouillonnées, fondue d'endives, sabayon d'agrumes,
copeaux de filet de pigeon séché 30

VIANDES et POISSONS:

La Canette :

Filet croustillé de mon mélange d'épices, jus laqué aux clémentines 26

La Sole :

Meunière 35

Les Saint-Jacques :

Snackées, pommes de terre et céleri cuits comme un risotto 33

Le Bœuf : (viande française)

Filet poêlé, jus poivré du vin du mois 33

Le Ris de Veau :

Braisé en cocotte, cuisiné au vin jaune 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