

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



# Le Panier de Mars – Menu 43,00 €

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

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

**La Truite Fumée à l'Auberge** : en fines tranches, salade de légumes et champignons, crème fumée au cresson

**Le Foie Gras et la Joue de bœuf** : en terrine pressée, 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 safranées

**La Canette** : filet crouuté 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, sauce d'une échalote entière longuement confite d'un vin de Bordeaux

**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 :

CLOS MAZURIQUE - SAUMUR 2017

ARNAUD LAMBERT

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

# La Carte

## ENTREES:

**Les huîtres n°2 en provenance de Normandie :**

La pièce 3

**Le Foie Gras et la Joue de Bœuf :**

En terrine pressée, légumes raves cuits et crus, ravigote d'herbes mixée 20

**La Truite Fumée à l'Auberge :**

En fines tranches, salade de légumes et champignons, crème fumée au cresson 18

**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 croulé 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, sauce d'une échalote entière longuement confite d'un vin de Bordeaux 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