

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



## Le Panier d'Avril- Menu 43,00 €

Beau temps à la St Anicet (le 17 avril), est l'annonce d'un bel été

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

**Les Coques et les Couteaux** : en fricassée, tomates confites, pistou des fanes de légumes

**L'Asperge et l'Artichaut** : sur un crémeux de céleri, copeaux de légumes, magret et foie gras

**L'Andouille de Vire et le Merlan** : en fine mousseline, sabayon au cidre

**Les Langoustines** : décortiquées, court-bouillonnées, céréales et caponata au curry vert  
(SUPPLEMENT 9 EUROS)



**La Sole de Pays** : cuite meunière, désarêtée, beurre thym citron, écrasée de pommes de terre

**Le Cabillaud** : le dos rôti au lard sur une julienne de radis, céleris et raves, crème infusée au goût fumé

**Le Bœuf** : filet poêlé, sauce bordelaise et échalote confite

**Le Ris de Veau** : braisé en cocotte, morilles, grenailles de Noirmoutier (SUPPLEMENT 11 EUROS)

**Le Veau** : tranché dans le carré, servi rosé, cuisiné au vin jaune, légumes printaniers  
(Toutes nos viandes sont d'origine normande)



**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 praliné, crémeux noisette, cœur caramel

**Le Chocolat Vanille** : crumble cacao, mousse chocolat Guanaja, espuma vanille

**Le Sorbet** : au cidre fermier, cruchon de Calvados



## Le Vin du Mois :

COSTIERES DE NIMES AOP ROUGE 2017

CHATEAU DE VALCOMBE

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

# La Carte

## ENTREES:

<b>Les huîtres n°2 en provenance de Normandie :</b>	
La pièce	3
<b>L'Asperge et l'Artichaut :</b>	
Sur un crémeux de céleri, copeaux de légumes, magret et foie gras	21
<b>L'Andouille de Vire et le Merlan :</b>	
En fine mousseline, sabayon au cidre	18
<b>Les Coques et les Couteaux :</b>	
En fricassée, tomates confites, pistou des fanes de légumes	22
<b>Les Langoustines :</b>	
Décortiquées, court-bouillonnées, céréales et caponata au curry vert	30

## VIANDES et POISSONS:

<b>Le Veau :</b>	
Tranché dans le carré, servi rosé, cuisiné au vin jaune, légumes printaniers	27
<b>La Sole :</b>	
Meunière	35
<b>Le Cabillaud :</b>	
Le dos rôti au lard sur une julienne de radis, céleris et raves, crème infusée au goût fumé	25
<b>Le Bœuf : (viande française)</b>	
Filet poêlé, sauce bordelaise et échalote confite	33
<b>Le Ris de Veau :</b>	
Braisé en cocotte, morilles, grenailles de Noirmoutier	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