

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



Le Panier de Juin- Menu 43,00 €

6 Huîtres: N°2 en provenance de Normandie

Artichaut et Avocat: émietté de crustacés relevé d'une ravigote au curry vert

Asperges: en fricassée, l'œuf fermier, crème réduite, lard grillé

Saumon mi-cuit: laqué aux agrumes, crème glacée de petits pois frais

Langoustines: décortiquées, court-bouillonnées, sur une aubergine grillée, gaspacho de tomates et condiments, lichettes de jambon fumé

(SUPPLEMENT 9 EUROS)



Cabillaud: en ballotin, cuit vapeur, bouillon de coques, légumes fondants et céréales comme un risotto

Poulet: suprême rôti, farce pommes, champignons, foie gras

Bœuf: filet poêlé, béarnaise mousseline

Ris de Veau: braisé en cocotte, morilles, pommes noisettes (SUPPLEMENT 11 EUROS)

(Toutes nos viandes sont d'origine normande)



Fromages: du pays, servis sur assiette

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

Chocolat Framboises: crumble chocolat, mousse chocolat Guanaja, framboises

Fraises: cuites et crues, en coque meringuée, crème battue aux grains de vanille

Sorbet: au cidre fermier, cruchon de Calvados



Le Vin du Mois :

SAINT POURCAIN AOP - AUVERNAT ROUGE 2017

DOMAINE DES BERIOLES

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

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

La Carte

ENTREES:

Huîtres n°2 en provenance de Normandie :

La pièce 3

Asperges :

En fricassée, l'œuf fermier, crème réduite, lard grillé 20

Artichaut et Avocat :

Emietté de crustacés relevé d'une ravigote au curry vert 20

Saumon mi-cuit :

Laqué aux agrumes, crème glacée de petits pois frais 19

Langoustines :

Décortiquées, court-bouillonnées, sur une aubergine grillée,
gaspacho de tomates et condiments, lichettes de jambon fumé 30

VIANDES et POISSONS :

Poulet :

Suprême rôti, farce pommes, champignons, foie gras 22

Sole :

Meunière 35

Cabillaud :

En ballotin, cuit vapeur, bouillon de coques, légumes fondants et céréales 26

Bœuf : (viande française)

Filet poêlé, béarnaise mousseline 33

Ris de Veau :

Braisé en cocotte, morilles, pommes noisette 36

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