

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



# Le Panier de Mai- Menu 43,00 €

A la Saint-Pascal (le 17 mai) s'il fait beau, l'été sera méridional

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

**Coques, Couteaux et Crustacés**: légèrement dorés d'un sabayon au curry vert

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

**Merlan et Homard**: en fin biscuit moelleux relevé d'une sauce américaine

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

(SUPPLEMENT 9 EUROS)



**Sole de Pays**: étuvée, désarêtée, jus thym citron, écrasée de pommes de terre

**Cabillaud**: en ballotin, enveloppé de feuilles d'ail des ours, cuit vapeur, crème de petits pois et légumes de printemps

**Agneau**: épaule longuement confite, filet farci aux herbes, tian de légumes

**Bœuf**: filet poêlé, jus velouté au foie gras

**Ris de Veau**: braisé en cocotte, morilles, grenailles de Noirmoutier (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

**Noisette**: sur un biscuit praliné, crémeux noisette, cœur caramel

**Chocolat Framboise**: crumble cacao, mousse chocolat Guanaja, framboises

**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 Carte

## ENTREES:

### **Huîtres n°2 en provenance de Normandie :**

La pièce 3

### **Asperges :**

En fricassée, l'œuf fermier, crème réduite, lard grillé 19

### **Coques, Couteaux et Crustacés :**

Légèrement dorés d'un sabayon au curry vert 20

### **Merlan et Homard :**

En fin biscuit moelleux, relevé d'une sauce américaine 22

### **Langoustines :**

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

## VIANDES et POISSONS:

### **Agneau :**

Épaule longuement confite, filet farci aux herbes, tian de légumes 27

### **Sole :**

Meunière 35

### **Cabillaud :**

En ballotin, enveloppé de feuilles d'ail des ours, cuit vapeur,  
crème de petits pois et légumes de printemps 26

### **Boeuf : (viande française)**

Filet poêlé, jus velouté au foie gras 33

### **Ris de Veau :**

Braisé en cocotte, morilles, grenailles de Noirmoutier 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