

LA CARTE

PREMIÈRE ASSIETTE

Terrine de foie gras de canard maison, chutney de pommes de au calvados et pain d'épices 21 €*
Duck liver, Apple Chutney, Calvados, pain d'epice

Saumon gravlax, crème montée à la vodka et citron vert 15 €
Salmon gravlax, whipped cream with vodka and lime

Aumonière de brebis chaud et champignons 13 €
Sheep cheese and mushroom cellar

DEUXIÈME ASSIETTE

Plat Végétarien, selon les légumes de saison 18 €
Vegetarian Dish

Médaille de lotte, crème de crustacés et brunoises de légumes 24€
Monkyfish, sellfish sauce, vegetables

Filet de boeuf, sauce au poivre noir Tellicherry et grenailles rôties 26 €
Beef filet, pepper Tellicherry sauce , Grenaille potatoes

Tournedos de volaille aux morilles et tourte de pomme de terre 22 €
Tournedos of chicken with morels, potatoe tourte

Civet de biche, sauce chocolat et tagliarini 23€
Deer stew, chocolate sauce and tagliarini

DERNIÈRE ASSIETTE

Plateau de fromages et son mesclin de salade 14 €

Fromagerie l'Onctueuse
Cheese platter and its salad mix

Tarte Tatin, sauce au caramel et douceur glacé Isigny 14€

Tarte tatin, caramel sauce,

Trilogie autour du chocolat : moelleux chocolat noir, soupe chocolat blanc et 14 €

douceur glacé chocolat au lait

Trilogie Chocolate dessert:

Crème brûlée pistache, tuile craquante 14 €

Pistachio crème brûlée, palm tree

MENU ENFANT

de 3 à 11 ans inclus

18€

Steak et Frites Maison

.....
Moelleux au chocolat
ou



Cuisine à base de produits frais, de saison et régionaux
Toutes nos viandes d'Origine Française

