

LES HUÎTRES, COQUILLAGES & CRUSTACÉS

PLATEAU DÉGUSTATION DE FRUITS DE MER A commander avant 18h la veille de votre repas (prix par personne)		85 €
HUÎTRES n°2 de chez Lenoir - Thomas, îles de Chausey	PAR 6	20 €
	PAR 9	30 €
	PAR 12	40 €

LES ENTRÉES



PLINS DE LANGOUSTINE Bisque perlée à l'ail, parmesan, condiment pignons de pin, herbes et tomates	26 €
GAMBAS Rôties à la cheminée, Tartare condimenté de marmelade citron-melon, bouillon à la citronnelle	28 €
ŒUF BIO DE CHEZ « GALOBIO » Cuit mollet, royale de champignons, coulis cresson	22 €
COURGETTE Chèvre frais sur son toast, miel et sarriette	20 €

LES PLATS



VEAU Poitrine de veau confite, étuvée de haricots vert extra-fin et fèves, jus à la sauge	32 €
SAUMON DE CHERBOURG Grillé au feu de bois, asperge verte et oseille	42 €
AGNEAU Carré rôti, croûte de coriandre et citron, purée de carotte gingembre Légumes printaniers, émulsion à l'ail et jus d'agneau	36 €
FAUX FILET Bœuf Normand, petits pois, carottes, pickles de carotte et jus de bœuf	42 €
CABILLAUD Fenouil braisé au jus d'orange, purée d'artichaut, sauce vierge, jambon, coriandre	30 €

LES DESSERTS



ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS Chutney et bouquet de salade	12 €
TARTE CHOCCOLAT 70% Sorbet verveine	14 €
TARTE FEUILLETÉE AUX POMMES Crème fermière de chez Borniambuc, crème glacée au Calvados (à commander en début de repas)	14 €
SOUPE DE FRAISES Sorbet fraise et basilic, caramel balsamique	14 €

Matthieu POULEUR, Chef des cuisines, et ses équipes vous souhaitent un agréable moment.

Prix nets, taxes et service compris