

LES HUÎTRES, COQUILLAGES & CRUSTACÉS

PLATEAU DE FRUITS DE MER (prix par personne) 60 €
1 tourteau, 6 huîtres, 6 langoustines, 6 crevettes roses, 150gr bulots
Supplément homard entier Tarif soumis à la saisonnalité
A commander avant 18h la veille de votre repas

HUÎTRES n°3 de chez Lenoir-Thomas, Îles de Chausey Par 6 20 €
Par 9 30 €
Par 12 40 €

LES ENTRÉES



BURRATA 24 €
Tartare de tomates anciennes et gaspacho à la livèche

MAQUEREAU FUMÉ À LA CHEMINÉE 21 €
Salade de pomme de terre ratte et ses condiments

CARPACCIO DE DAURADE 23 €
Vinaigrette carotte gingembre et légumes pickles

ASPERGES VERTES FAÇON MIMOSA 25 €
Œuf mollet bio de chez Galobio et sabayon à l'ail des ours

LES PLATS



LIEU JAUNE RÔTI 32 €
Aubergine marinée et son caviar, pignons de pin et sauce vierge à la sarriette

CARRÉ D'AGNEAU 36 €
Petits pois à la française, émulsion à l'ail et jus au thym

AILE DE RAIE À LA GRENOBLOISE 32 €
Artichaut glacé à la vinaigrette barigoule

QUEUE DE LOTTE AUX PIQUILLOS 34 €
Tian de légumes, coulis de poivron et huile basilic

CÔTE DE BŒUF (pour 2 personnes, 30 minutes d'attente) 90 €
Pommes Pont-neuf, sucrine et sauce Béarnaise au cidre

LES DESSERTS



ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS 12 €
Chutney et bouquet de salade

CHEESECAKE 14 €
Fraise et verveine du jardin

TARTE FEUILLETÉE AUX POMMES 14 €
Crème fermière de chez Borniambuc et crème glacée au Calvados
(à commander en début de repas)

FINGER CHOCOLAT 14 €
Chocolat de Madagascar 64% et pop corn

Prix nets, taxes et service compris