

M

HENRI MOREL

MAISON DE GOÛTS

A LA MAISON EN CE MOIS DE MAI

NOS LÉGUMES ont poussé en Normandie, principalement dans la Manche et le Calvados ;
NOS VIANDES de bœuf et nos volailles ont grandi dans les bocages du Calvados et de l'Orne ;
Et pour le beurre, la crème et les œufs, c'est une évidence...

L'APÉRITIF

LES BOCAUX à partager

8 € le bocal / 21 € les 3 bocaux

- Tapenade d'artichauts, purée de cresson et ail rose de Lautrec
- Tapenade d'olives noires de Kalamata et purée de tomates confites
- Légumes marinés et grillés au pistou
- Tartare de sardines de Quiberon aux câpres
- Brandade de haddock et gelée d'airelles
- Rillettes de saumon à l'orange

Accompagnés de mini bruschettas à l'huile d'olive, à l'ail et au thym.

LA BOX DU MOMENT pour 10 personnes

70 € la Box Apéritif (80 pièces, 8 sortes de chaque)

- Rouleau de printemps aux légumes et soja
- Wrap d'avocat, carotte, radis blanc et courgette
- LES TRANCHES DE BAGUETTINE :
 - Foie gras et magret de canard fumé
 - Jambon San Daniel et pesto
 - Radis rose et noir, crème aux herbes de printemps
- LES TARTINES :
 - Copa, roquette et tomate
 - Saumon mariné, crème cheese à l'aneth et yuzu
 - Tapenade d'olives noires de Kalamata tomate et tomates

COCKTAIL

Envie d'un délicieux cocktail maison ? Découvrez les créations de **GUILLAUME SIX**, Bartender professionnel. Bouteilles 70 cl.

SEX ON THE BEACH / Long drink – 6 personnes

Vodka Stolichnaya, crème de pêche de vigne,
jus d'airelles et jus d'ananas — 24 €



MAÏ TAÏ / Short drink – 7 personnes



Rhum Havana Club 3 ans et 7 ans, triple sec,
jus de citrons et sirop d'orgeat — 32 €

A TABLE

Entrées



GASPACHO de carottes nouvelles


légèrement parfumé au cumin — 7 €  

CANNELLONI de betteraves et chèvre frais, effiloché de radis roses,
asperges vertes, fèves et vinaigrette de framboises — 9 €  

TATAKI de bœuf, barigoule d'artichauts poivrée
et fèves des marais, crème légère au raifort — 9 €

Plats — 12 €

RISOTTO DE CÉLERIS aux légumes nouveaux : carottes, petits pois,
fèves, asperges vertes jus de tomates fraîches au basilic  

DOS DE BAR, risotto d'épeautre, fenouil confit et tomates,
sauce vierge à l'ail rose de Lautrec confit 

BLANQUETTE DE VEAU aux légumes de printemps : carottes nouvelles,
fèves, asperges vertes, petits pois, céleris, pommes de terre nouvelles

Fromage — 5 €

LE BRIE de Meaux, façon nougat, aux mendiants et truffes

Dessert — 6 €

TRIFFLE de fromage blanc aux fraises gariguettes et à la rhubarbe

LES PETITS CHOUX croustillants à la cerise et pistache

TARTELETTE au chocolat noir Cluizel et noix de pécan caramélisées

LA CAVE

VINS 75 cl

ROUGE

Cuvée des Galets 2018 / Vignerons d'Esterzagues / Côtes du Rhone — 9 €

Domaine de Maison Blanche " Les Piliers de Maison Blanche " 2014

Montagne Saint-Émilion — 18 €

Alphonse Mellot 2016 / Sancerre — 23 €

Savigny les Beaune 2017 / Benjamin Leroux — 32 €

BLANC

Maison Louis Latour 2017 / Ardèche Chardonnay — 9 €

Domaine Alexandre 2018 / Chablis — 16 €

Domaine de Terres Blanches " Le Vallon " 2016 / Sancerre — 22 €

ROSÉ

M de Minuty 2018 / Côtes de Provence — 14 €

CHAMPAGNE

Locret-Lachaud Brut 1^{er} Cru — 19 €

Taittinger Brut Réserve — 29 € / 150 cl : 60 €

COMMANDES LA VEILLE AVANT MIDI

Livraison possible dans un rayon de 30 km. Gratuite à partir de 80 € de commande / 30 € en dessous de 80 €.

Pour 100 € de commande et plus, rouge ou blanc, c'est vous qui choisissez !

Nous vous offrons une bouteille de Ardèche Chardonnay - Maison Louis Latour - 2018
ou de Côtes du Rhone - Cuvée des Galets - Vignerons d'Esterzagues - 2018.

Prix en euros TTC

Sans gluten

Végétarien