

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



LA SAINT-JACQUES

25 €

En carpaccio, crème de potiron, vinaigrette à l'orange et à la vanille

LES MOULES DE BOUCHOT DU MONT SAINT MICHEL

24 €

Conchiglioni garnies de moules

Jus marinières au cidre bio de chez Daufresne

LE CRABE

26 €

En émietté à la coriandre asiatique, bouillon de légumes

Légumes pickles, chiffonnade de salade iceberg marinée

L'ŒUF BIO PARFAIT DE LA FERME GALOBIO

20 €

Œuf bio parfait et ses condiments, sifflet de poireaux vinaigrette et son coulis

LES PLATS



LA SOLE

42 €

Cuite meunière façon boucane, chou pak choï et son syphon de pommes de terre, muscade

PAVE DE LIEU JAUNE

32 €

Snacké à la plancha, risotto d'épeautre, citron confit et coquillages, émulsion salicorne

LA CANETTE

34 €

En filet, jus aux épices, navet à l'estragon, purée de carotte à l'orange

L'AGNEAU

36 €

Carré d'agneau, croûte olive citron, caviar d'aubergine fumé,

Légumes du moment, émulsion à l'ail

LES DESSERTS



ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS

12 €

Chutney de pêches et bouquet de salade

CHOCOLAT CACAHUETE ET CARAMEL

14 €

Caramel au beurre salé, cacahuètes caramélisées, glace cacahuète

TARTE FEUILLETÉE AUX POMMES

14 €

Crème fermière de chez Borniambuc, crème glacée au Calvados

(à commander en début de repas)

POIRE POCHEE CARDAMOME VERTE ET SARRASIN

14 €

Poire pochée garnie d'une mousse praliné-sarrasin, sorbet poire

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

Prix nets, taxes et service compris