

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 » FACON MEURETTE AU CIDRE Cuit mollet, royale de champignons, lardons	22 €
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD Chutney de pomme, brioche Toastée	26 €

LES PLATS



QUASI DE VEAU RÔTI Etuvée de coco Paimpol, sabayon à la sauge, jus de veau perlé au beurre noisette	36 €
QUEUE DE LOTTE, MARINÉE AUX PIMENT D'ESPELETTE Fumé au feu de bois, caviar d'aubergine, piperade et beurre blanc à la sarriette	32 €
CARRÉ D'AGNEAU Rôti, croûte de coriandre et citron, purée de carotte gingembre, légumes, émulsion à l'ail et jus d'agneau	40 €
PAVÉ DE MERLU Soubise à l'oignon, poêlée de pomme de terre, champignons et carottes, jus de viande à l'andouille de Vire	30 €
CABILLAUD Fenouil braisé au jus d'orange, purée d'artichaut, sauce vierge, jambon et coriandre	34 €

LES DESSERTS



RIZ AU LAIT, Tuile de riz soufflée, poire rôtie, glace cacahuète	14 €
TARTE FEUILLETÉE AUX POMMES Crème fermière de chez Borniambuc, crème glacée au Calvados (à commander en début de repas)	14 €
FIGUE RÔTIE AU VIN CHAUD Crèmeux à la baie des Bataks et glace à la feuille de figuier	14 €

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

Prix nets, taxes et service compris