



M
HENRI MOREL
MAISON DE GOÛTS

Pâques

Du vendredi 15 au dimanche 17 avril 2022

Commandes 48 h à l'avance : 02 31 65 16 83 ou contact@henri-morel.com

APÉRITIF :
LE PANIER DES GOURMANDISES 9 €

Gourmandises froides

- Sucette de saumon fumé et betterave chioggia, crème aux herbes fines et citron vert.
- Blinis moelleux de maïs, tartare de veau fumé et pop-corn.
- Opéra foie gras de canard et pistache, gelée de pomme.
- Tartelette de langoustine et fraîcheur de petits pois menthe et agrumes, jus de crustacés.

Gourmandises chaudes

- Petit rouleau croustillant de shitaké et shiso.
- Croque-monsieur aux truffes.

LE CHOCOLAT

L'œuf de Pâques chocolat noir (250 gr)

(garni de friture : blanc amandes, noir pistache, graines de sésame, lait noisette, dulce cacahuètes).

Fait maison.

21 €

LES PLATS EN HABIT DE PRINTEMPS

Entrée et plat	38 €
Entrée, plat et dessert	43 €
Ou une entrée	15 €
Ou un plat	24 €

ENTRÉES

- La tartelette de légumes de printemps, confit d'échalotes et pesto d'origan. ✓
- L'œuf de poulette mollet, asperges vertes, pousses d'épinard, croûtons d'épeautre et crispy de truite fumée de Fervaques, vinaigrette d'asperges aux agrumes.

PLATS

Mer

- Les médaillons de lotte laquée au jus de carotte et curcuma, carotte confite et farcie au chorizo ibérique, mousseline de petits pois.

Terre

- L'agneau de lait des Pyrénées : gigot braisé aux raisins et abricots, purée de pois chiches et côtelettes rôties, tombée de cébettes, poêlée d'artichauts violet, jeunes carottes et chiffonade de pomme de terre.
- Le risotto de céleris et légumes nouveaux (navets, jeunes poireaux, blettes, carottes et oignons de Roscoff). ✓ ✕

DESSERTS

8 €

- L'œuf croquant, mousse chocolat Baileys et cœur coulant praliné pécan.
- La tarte sablée fraises rhubarbe, chantilly infusée au foin du Pays d'Auge.

✕ Sans gluten

✓ Végétarien ou possibilité végétarien. Prix TTC.