

Régis LIGOT & Didier GODEFROY, Chefs des Cuisines vous suggèrent :

NOTRE PAIN FABRICATION MAISON :

FARINE LABEL ROUGE

Régis LIGOT & Didier GODEFROY, Chefs suggest you :

HOME BREAD :

RED LABEL FLOUR

ENTREES - STARTERS

Avant l'entrée un Amuse-bouche vous sera servi

Before the starter you will have an appetizer

Foie Gras de Canard des Landes au pain d'Épice en chapelure, Ravioles d'Abricot moelleux 28 €

Dans un bouillon à la Châtaigne et Cognac

Duck Foie Gras from Landes with breadcrumbs of Gingerbread,
and Ravioli of soft Apricot in a broth of Sweet chestnut and Cognac

Noix de St Jacques marinées en carpaccio, cuites et tartare d'Avocat aux graines de Moutarde et condiments 25 €

Salade d'Endive au jus de Sanguines

Scallops marinated in carpaccio, Scallops cooked and tartar of Avocado with Mustard seeds
and condiments, salad of Endive in the juice of Blood oranges

Pot au Feu de Homard et Huîtres Normandes, le bouillon comme une Bouillabaisse, minestrone de Charlotte et Vermicelle craquants 30 €

Aïoli et Croûtons

Pot au Feu of Lobster and Normandy Oysters, the broth as a Fish soup,
minestrone of Charlotte's potatoes and Vermicelli

POISSONS & CRUSTACES

FISHES & CRUSTACEANS

Filet de Morue fraîche en cocote lutée, Légumes du Soleil et Olives 28 €

Courgette, Aubergine, Tomate, Poivron en accompagnement

Fillet of fresh Cod with Vegetables of the Sun (Zucchini, Eggplant, Tomato, Pepper) and Olives

Lotte en Osso Bucco piquée au Chorizo, émulsion d'Orange et segments rôtis 24 €

Riz Arborio façon Paella aux Moules

Monkfish in Osso Bucco pricked with Chorizo, emulsion of Orange and roasted segments,
rice Arborio way paella with Mussels

Aile de Raie en filet mariné au Balsamique blanc, cuite au fumet de Noix de Cajou 24 €

Cœurs de Laitue braisés en crépinette

Fillet of Ray wing marinated in white Balsamic, cooked in a stock of Cashew nut,
Lettuce hearts braised

VIANDES - MEATS

- Poitrine de Caneton rôtie, Cuisse en Parmentier de Topinambour écrasé à la fourchette** 26 €
Sauce au Miel et chutney de Figue
Roasted breast of Duckling, Thigh in Parmentier of Jerusalem artichoke crushed with a fork, honey sauce and chutney of Fig
- Effilochée de Queue de Bœuf façon Rossini, soufflé de Pomme de terre fumée** 28 €
Truffe Noire et Foie Gras poêlé
Ox Tail shred in way Rossini (black Truffle and fried Foie gras), soufflé of smoked Potatoes
- Carré d'Agneau en filet, tempura d'Épaule oubliée sur le fourneau, Ciboulette en crème** 30 €
Purée de Paimpol et feuilles de Choux de Bruxelles
Rack of Lamb in fillet, tempura of Shoulder cooked long time, Chive in cream, purée of Paimpol bean and leaves of Brussels sprouts

*Nous sommes en mesure de vous fournir l'origine et la provenance des viandes
Servies dans notre Restaurant Gastronomique.
We are capable of supplying you the origin of meats served in our Gastronomic Restaurant.*

- Plateau de Fromages- Cheese Tray** 8 €

DESSERTS - DESERTS

Pour passer du salé au sucré, un Avant Dessert vous sera offert

From the salty to the sugary, you will have an « avant dessert »

- Miroir de Mûre au vin Julianas, compote de Mûre, sablé Breton au Girofle infusé** 12 €
Grêlons de vinaigre Balsamique en crème glacée
Mirror of Blackberry with Julianas wine, compote of Blackberry, Breton cookie in the infused Clove
- La Douceur Normande** 12 €
Glace crémeuse à base de Calvados, arrosée de Calvados
Creamy Ice cream with Calvados (apple Brandy)
- Le Verger au Palais des Glaces sur un coulis de fruit rouge, Tuiles dentelles Amande** 12 €
Sorbet à votre convenance
Sherbet of fruits with red berry juice, Tiles laces Almond
- Marmelade de Pomme fruit dans une crêpe, une crème au Pommeau réduit** 12 €
Pomme Granny Smith confite
Marmalade of Apple Granny Smith in a crêpe, a cream of reduced Pommeau
- L'Assiette Découverte des Desserts de la Carte** 12 €
Le miroir de Mûre et sablé Breton, la marmelade de Pomme fruit, la nage de Chocolat Jivara lactée, la Brioche et la crème de Chicorée
The discovery plate of the Desserts
(mirror of Blackberry with Breton cookie; marmalade of Apple fruit; Chocolate Jivara milky with Citrus fruit; slice of Brioche with Chicory cream)

MENU 38 €

BOISSONS NON COMPRISES - DRINKS NOT INCLUDED

Avant l'entrée un Amuse-bouche vous sera servi

Before the starter you will have an appetizer

Filets de Maquereau cuits au vin Blanc sur une tarte à la Tomate

Pâte Brisée au Sel de Guérande et Tomate confite

Fillets of Mackerels cooked in the white wine on a tomato tart

Terrine de Foie de Volailles aux 4 Epices, mêlée de Salade aux Fruits de saison

Pommes, Poires et Salade

Terrine of Chicken liver with 4 Spices, mixed Salad with Seasonal fruits

Huîtres de Normandie poêlées sur un crumble au Cèleri, beurre blanc à l'eau de sel

Au bon Beurre d'Isigny

Oysters of Normandy fried on a crumble with Celery, white butter in the water of salt

§§§

Merlu cuit au jus de Crabe en papillote transparente, le blanc de Poireaux étuvé

Mousse de Vert de Poireaux

Hake Cooked in transparent foil paper with the juice of Crab, white of Leeks stewed

L'Inspiration du moment pour la création d'un plat selon le Marché...

The Suggestion of the Chef according to the market...

Joue de Bœuf cuite longuement sur le fourneau, blanquette de Légumes au Muscadet

Vinaigrette au jus de cuisson

Cheek of Ox cooked long time, Blanquette of Vegetables with Muscadet wine

§§§

Plateau de Fromages en supplément- Cheese Tray in supplement 8 €

§§§

Pour passer du salé au sucré, un Avant Dessert vous sera offert

Nage de Chocolat Jivara lactée à l'Agrume

Meringue moelleuse pochée au lait de Badiane

Chocolate Jivara milky with Citrus fruit, soft sponge-cake poached in the milk of Badiane

Marmelade de Pomme fruit dans une crêpe, une crème au Pommeau réduit

Pomme Granny Smith confite

Marmalade of Apple Granny Smith in a crêpe, a cream of reduced Pommeau

Nous sommes en mesure de vous fournir l'origine et la provenance des viandes

Servies dans notre Restaurant Gastronomique.

We are capable of supplying you the origin of meats served in our Gastronomic Restaurant.

MENU 43 €

BOISSONS NON COMPRIS - DRINKS NOT INCLUDED

Avant l'entrée un Amuse-bouche vous sera servi

Before the starter you will have an appetizer

Foie Gras de Canard des Landes en terrine au cœur de Coing fondant

Gelée de Coing et toast brioché

Duck Foie Gras from Landes in terrine with the heart of tender Quince

Panier du Maraîcher dans une assiette à la saveur d'huile de l'olivier, sauté au Wok

Ravioles d'Herbes gratinées au Parmesan

Vegetables sautéed in the Wok with the flavour of olive oil, Ravioli of Herbs crusted with Parmesan

Cervelas des Etablissements Doudard en Tartiflette, quelques feuilles de Mesclun

Cuisiné au vin blanc et Camembert croustillant

Saveloy of Establishments Doudard in Tartiflette with white wine and Camembert, some leaves of mixed salad



Supions cuits comme des Tripes, Pommes cocottes roulées dans du Persil plat

Cidre, Poireaux et Carottes

Small Squids cooked as Tripe with (Cider, Leeks and Carrots), potatoes rolled in the flat Parsley

L'Inspiration du moment pour la création d'un plat selon le Marché...

The Suggestion of the Chef according to the market...

Jarret de Cochon demi-sel, poitrine confite, Légumes du bouillon en bouquet

Une sauce Moutarde pour lier le jus

Slightly-salted knuckle of Pig, preserved breast, Vegetables of the broth in bouquet and mustard sauce



Plateau de Fromages en supplément- Cheese Tray in supplement 8 €



Pour passer du salé au sucré, un Avant Dessert vous sera offert

Autour d'une Poire Conférence pour un Dessert

En consommé, en sorbet, en tatin au Caramel sucré salé

Around a Pear Conference for a Dessert (consommé, sherbet, salty sweet tatin caramel)

Crème à la Chicorée, tranche de Brioche caramélisée au sucre d'Erable

Muscade rafraîchie

Chicory cream, slice of Brioche caramelized in the Maple sugar and nutmeg ice cream

Nous sommes en mesure de vous fournir l'origine et la provenance des viandes

Servies dans notre Restaurant Gastronomique.

We are capable of supplying you the origin of meats served in our Gastronomic Restaurant.