

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

NOTRE PAIN FABRICATION MAISON :
FARINE LABEL ROUGE

ENTREES

Avant l'entrée un Amuse-bouche vous sera servi

| | |
|---|------|
| Bouillabaisse de Langoustine au Satay, Minestrone de Légumes du marché et Liard de Pain juste à l'ail doux <i>Jus de Carcasse de Langoustine au goût de cacahuète</i> | 28 € |
| Foie Gras de Canard des Landes, Marrons et Chou vert cuits comme un Pot Au Feu <i>Jus de Bœuf monté au pain de Miel</i> | 28 € |
| Nage de Homard Bleu, Racines du potager, Pince en salade d' Huîtres végétales et Perles de vinaigre de Modène vieux <i>Homard cuit au court-bouillon et accompagné de feuilles d' Huîtres</i> | 30 € |

POISSONS & CRUSTACES

| | |
|--|------|
| Médallions de Lotte rôtis, Rouelles d'Andouille de Vire dans une abaisse de pâte au sel <i>Poireau étuvé et beurre au Piment d' Espelette</i> | 30 € |
| Esturgeon en filet croûté au Raifort, Risotto d' Epeautre aux Cèpes de nos forêts <i>Grain de Caviar en sauce</i> | 28 € |
| Sole à la Normande revisitée à notre façon <i>Crème au Noilly Prat, Moules, Coques, Huître, Langoustine, Crevettes, Champignons de Paris, Pommes vapeur, Julienne de Truffe</i> | 35 € |

VIANDES

Rôti d' Epaule d'Agneau de France, Panure à la brioche, Jus réduit monté à l'huile d'olive, Maïs frais cuit en épis puis égrainé 28 €
Epaule cuite à la façon du Gigot de 7 heures puis panée et poêlée

Queue de Bœuf cuite au vin rouge, liée au Foie Gras de Canard, surmontée d'un croustillant aux Morilles façon Crumble 25 €
Gros Macaronis gratinés au Parmesan

Poitrine de Caneton frottée aux Epices, Cuisse en dodine farcie aux Pistaches, Chicons caramélisés au sucre d'abeille acidulé de Pomme Granny Smith 26 €
Jus d'Abats au Porto Rouge

Nous sommes en mesure de vous fournir l'origine et la provenance des viandes Servies dans notre Restaurant Gastronomique.

Plateau de Fromages 8 €

DESSERTS

Tuile aux Olives noires, Glace à l'huile d'olive, Moelleux au chocolat encore coulant légèrement agrémenté de Basilic frais 12 €

Un peu de soleil de Provence dans un dessert

La Douceur Normande 12 €
Glace crémeuse à base de Calvados, arrosée de Calvados

Curry de Banane en éclaté de meringue, Noix de Coco caramélisée et Raisin Golden 12 €
Sorbet Banane et Banane poêlée

Variation autour du Spéculos: 12 €
En crème brûlée pour le crémeux, en Tuile pour le craquant, en Profiterole pour le glacé

Servie avec un Thé de Ceylan pour le miroir

Crêpes tièdes au beurre d' Isigny, quelques noisettes, Nougatine en feuille 12 €
Une Pâte à tartiner chocolatée pour déguster

MENU 38 €

BOISSONS NON COMPRISES

Avant l'entrée un Amuse-bouche vous sera servi

Marbré de Pintade fermière, Foie de Canard gras pour le moelleux,
Salade de Légumes aux graines de moutarde
Comme une terrine avec des condiments

Saumon infusé tout au Fenouil, Tranches de pain grillé, Rémoulade de Fenouil
En huile, en crème chantilly

Œuf de Poule poché en deux textures sur une gelée à l'estragon, Chips de Betterave
Le Blanc comme une meringue, le Jaune bien coulant

🍷 🍷 🍷

Noix de Joue de Porc cuite doucement sur le fourneau, jus à la fleur de Thym
Haricots Coco lié au condiment de Dijon

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

...

Filet de Roussette en cristal, Crème de Poivron doux relevée au Paprika,
Endivettes aux écorces de Lime
Filet cuit dans une papillote

🍷 🍷 🍷

Plateau de Fromages en supplément 8 €

🍷 🍷 🍷

Crêpes tièdes au beurre d' Isigny, quelques noisettes, Nougatine en feuille
Une Pâte à tartiner chocolatée pour déguster

Sangria de Conférence, Segments de Citron vert et jaune et Orange,
Pain croustillant en brochette
Poire cuite au Vin Rouge et Rhum

*Nous sommes en mesure de vous fournir l'origine et la provenance des viandes
servies dans notre Restaurant Gastronomique.*

MENU 43 €

BOISSONS NON COMPRISES

Avant l'entrée un Amuse-bouche vous sera servi

Ravioles de Légumes et Roquette, Caillé de Brebis aux échalotes,
Bouillon de Volaille au Poivre de Séchouan
Légumes enrobés d'une pâte puis pochés

Huîtres Normandes Meunière au beurre Noisette sur un flan au lait de Céleri
Racine cuite à la vapeur d'eau
Rouelles de Céleri sèches et Vert de Céleri Branche

Foie Gras de Canard au Torchon, Gelée au Poiré, Granité du Fruit du Poirier, Toasts briochés
La Poire et le Foie Gras

☺ ☺ ☺

Noix de Veau mijotée au Cidre comme une Blanquette crémeuse
Le Riz servi comme un Nem aux Légumes de cuisson

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

...

Merlu levé de l'arête, Ecailles d'Amandes effilées, Pulpe de Potimarron au Camembert au lait cru
Beurre Blanc en accompagnement

☺ ☺ ☺

Plateau de Fromages en supplément 8 €

☺ ☺ ☺

Chocolat crémeux comme un Liégeois, Carambar cuit, Macaron « After Eight »
*Chocolat Noir Los Ancones de la « **Chocolaterie Michel Cluizel** »*

Tranche d'Ananas rissolé au Caramel de beurre demi-sel,
un soupçon de Cardamone, Céréale vanillée cuite au four
Comme un Riz Condé

*Nous sommes en mesure de vous fournir l'origine et la provenance des viandes
servies dans notre Restaurant Gastronomique.*