

Régis LIGOT & Didier GODEFROY, Chefs suggest you :

HOME BREAD :
RED LABEL FLOUR

STARTERS

Before the starter you will have an appetizer
Avant l'entrée un Amuse-bouche vous sera servi

- Bouillabaisse of Scampi with Satay,*** 28 €
Minestrone of market Vegetables and bread with soft garlic
Bouillabaisse de Langoustine au Satay, Minestrone de Légumes du marché
et Liard de Pain juste à l'ail doux
- Duck Foie Gras of Landes, Chestnuts and green Cabbage cooked as a Pot au Feu*** 28 €
Foie Gras de Canard des Landes, Marrons et Chou vert cuits comme un Pot au Feu
- Stock of Blue Lobster, Roots of the kitchen garden, Pincer in salad of vegetable Oysters*** 30 €
and Pearls of old Modena vinegar
Nage de Homard Bleu, Racines du potager, Pince en salade d' Huîtres végétales
et Perles de vinaigre de Modène vieux

FISHES & CRUSTACEANS

- Roasted Monkfish medallions, Rounds of Andouille from Vire in a pastry of dough with salt*** 30 €
Médallions de Lotte rôtis, Rouelles d'Andouille de Vire dans une abaisse de pâte au sel
- Sturgeon fillet crust with Horseradish, Risotto of wheat with Ceps mushroom of our forests*** 28 €
Esturgeon en filet croûté au Raifort, Risotto d' Epeautre aux Cèpes de nos forêts
- Sole at the Normandy style revisited in our way*** 35 €
Sole à la Normande revisitée à notre façon

MEATS

- Roast Shoulder of Lamb of France, Breadcrumbs in the brioche, reduced Juice with olive oil, freshly cooked corn in ears*** 28 €
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
- Ox Tail cooks in the red wine, bound to the Duck foie gras, surmounted by a Morels crunchy way Crumble*** 25 €
Queue de Bœuf cuite au vin rouge, liée au Foie Gras de Canard, surmontée d'un croustillant aux Morilles façon Crumble
- Breast of Duckling rubbed in Spices, Thigh it dodine stuffed with Pistachio nuts, Chicory caramelized in the slightly acid sugar of bee with Apple Granny Smith*** 26 €
Poitrine de Caneton frottée aux Epices, Cuisse en dodine farcie aux Pistaches, Chicons caramélisés au sucre d'abeille acidulé de Pomme Granny Smith
Nous sommes en mesure de vous fournir l'origine et la provenance des viandes Servies dans notre Restaurant Gastronomique.
- Cheese Tray in supplement Plateau de Fromages*** 8 €

DESSERTS

- Tile with black Olive, Ice cream with olive oil, Still smooth chocolate fondant slightly decorated with Fresh basil*** 12 €
Tuile aux Olives noires, Glace à l'huile d'olive, Moelleux au chocolat encore coulant légèrement agrémenté de Basilic frais
- Creamy Ice cream with Calvados (apple Brandy)*** 12 €
La Douceur Normande
- Curry of Banana with meringue, caramelized Coconut and Grape Golden*** 12 €
Curry de Banane en éclaté de meringue, Noix de Coco caramélisée et Raisin Golden
- Variation around Spéculos:***
In crème brûlée for the creamy, in Tile for the crunchy pastry, in Profiterole for the ice-cold 12 €
Variation autour du Spéculos :
En crème brûlée pour le crémeux, en Tuile pour le craquant, en Profiterole pour le glacé
- Tepid crêpes with butter of Isigny, some hazelnuts, Nougatine in leaf*** 12 €
Crêpes tièdes au beurre d' Isigny, quelques noisettes, Nougatine en feuille

MENU 38 €

DRINKS NOT INCLUDED

Before the starter you will have an appetizer
Avant l'entrée un Amuse-bouche vous sera servi

*Marbled of Guinea fowl farmer, Liver of fat Duck for the softness,
Salad of Vegetables with mustard seeds*

Marbré de Pintade fermière, Foie de Canard gras pour le moelleux,
Salade de Légumes aux graines de moutarde

Infused salmon with Fennel, Slices of grilled bread, Rémoulade of Fennel
Saumon infusé tout au Fenouil, Tranches de pain grillé, Rémoulade de Fenouil

Hen's egg poached in two textures on a jelly of tarragon, Chips of Beet
Œuf de Poule poché en deux textures sur une gelée à l'estragon, Chips de Betterave

∞ ∞ ∞

Pork's Cheek cooks slowly on the stove, the juice with flower of Thyme
Noix de Joue de Porc cuite doucement sur le fourneau, jus à la fleur de Thym

The Suggestion of the Chef according to the market
L' Inspiration du moment pour la création d'un plat selon le Marché

*Fillet of crystal Dogfish, Cream of Sweet pepper seasoned with Paprika,
Chicory with peel of bitter lime*

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

∞ ∞ ∞

Cheese Tray in supplement
Plateau de Fromages en supplément 8 €

∞ ∞ ∞

Tepid crêpes with butter of Isigny, some hazelnuts, Nougatine in leaf
Crêpes tièdes au beurre d' Isigny, quelques noisettes, Nougatine en feuille

*Sangria of Conference pear, Segments of green and yellow lemon and Orange,
Bread crusty in brochette*

Sangria de Conférence, Segments de Citron vert et jaune et Orange,
Pain croustillant en brochette

MENU 43 €

DRINKS NOT INCLUDED

Before the starter you will have an appetizer
Avant l'entrée un Amuse-bouche vous sera servi

*Raviolis of Vegetables and Rocket, Ewe's milk cheese with shallots,
Broth of Poultry with Pepper of Séchouan*

Ravioles de Légumes et Roquette, Caillé de Brebis aux échalotes,
Bouillon de Volaille au Poivre de Séchouan

*Norman oysters Meunière with browned butter on a custard tart with milk of Celery,
Steamed root*

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

Duck foie gras in the Cloth, sweet jelly of Perry, Sherbet of Pear, milk bread loaf toasts
Foie Gras de Canard au Torchon, Gelée au Poiré, Granité du Fruit du Poirier, Toasts briochés

» » »

Cushion of veal simmered in the Cider as a creamy Blanquette

Noix de Veau mijotée au Cidre comme une Blanquette crémeuse

The Suggestion of the Chef according to the market

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

Hake fillet, Scales of Flaked almonds, Pulp of small pumpkin with camembert cheese
Merlu levé de l'arête, Ecailles d'Amandes effilées, Pulpe de Potimarron au Camembert au lait cru

» » »

Cheese Tray in supplement

Plateau de Fromages en supplément 8 €

» » »

Creamy chocolate in Liégeois way, cooked Carambar, Macaroon "After Eight "

Chocolat crémeux comme un Liégeois, Carambar cuit, Macaron « After Eight »

*Slice of Pineapple browned in the Toffee of slightly salted butter, a suspicion of Cardamone,
baked vanilla Cereal*

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