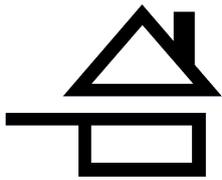


Le Fil
du
Temps

RESTAURANT

LE FIL DU TEMPS



Dans notre restaurant nous avons à cœur de travailler des produits locaux, frais et de saison pour le plaisir de nos clients.

Nous vous invitons à nous signaler vos éventuelles allergies, intolérances ou exigences alimentaires en début de repas.

SAVEUR DU MOMENT :

Entrée+Plat+Dessert 20€
Entrée+Plat ou Plat+Dessert 15€
Plat+Café 13€

Entrée du Jour



Plat du Jour



Dessert du Jour

**Servi du mardi soir au
samedi midi
(Hors jours fériés).**

Nous vous invitons à nous signaler vos éventuelles allergies, intolérances ou exigences alimentaires en début de repas.

Nos Autres Menus :

Menu Jeune Gourmet :

Entrée – Plat – Dessert

12 €

Entrée-Plat ou Plat-Dessert

9€

Menu Végétarien :

Sur simple demande.

Menu Végétalien, Sans Gluten, Sans Lactose :

Sur réservation uniquement.

Nous vous invitons à nous signaler vos éventuelles allergies, intolérances ou exigences alimentaires en début de repas.

Saumon fumé maison,
mousse au raifort, petits légumes marinés et gel de citron.

ou

Foie Gras de la Manche mariné au cognac,
chutney de rhubarbe et émulsion au café

ou

Terrine de volaille en gelée citronnée,
pesto de menthe et pickels de radis noirs.



Filet de la pêche du jour rôti et vinaigrette tiède aux olives,
« Fine purée de carottes au pineau des Charentes, asperges vertes braisées »

ou

Bœuf Normand grillé et mariné au whisky,
« Jus réduit, compotée d'oignons, petit épeautre et légumes printaniers »

ou

Râble de lapin farci poitrine fumée-Amande-Herbes du jardin,
« Velouté de Topinambours, jus de lapin au vinaigre de vin et petits légumes »



Plateau de fromages Normands « Camembert, Neuf Chatel, Pont l'Evêque, Livarot et mimolette »



Pavlova Abricot-Thym

Abricots poêlés au thym-citron, tuile citron, ganache montée chocolat blanc et coulis d'abricots

ou

Barre Chocolat noir 58% ORICAO - Framboise

Confit de framboise, mousse chocolat noir, sorbet framboise et coulis de fruits rouges

ou

Fraisier Tonka-Pistache

Financier à la pistache, bavaroise fève de Tonka, gel de fraise et sorbet fraise

***Les desserts sont à choisir en début de repas.**

Servi tous les jours midi et soir.

Le chef prépare tout ses plats à base de produits frais et locaux, C'est pourquoi momentanément nous pouvons être en rupture de certain plats.

Nos Entrées Carte



- | | |
|--|------------|
| Saumon fumé maison,
mousse au raifort, petits légumes marinés et gel de citron. | 12€ |
| ou | |
| Foie Gras de la Manche mariné au cognac,
chutney de rhubarbe et émulsion au café | 12€ |
| ou | |
| Terrine de volaille en gelée citronnée,
pesto de menthe et pickels de radis noirs. | 12€ |

Le chef prépare tout ses plats à base de produits frais et locaux, C'est pourquoi momentanément nous pouvons être en rupture de certain plats.

Nos Plats Carte



- Filet de la pêche du jour rôti et vinaigrette tiède aux olives,** **18€**
« Fine purée de carottes au pineau des Charentes, asperges vertes braisées »
ou
Bœuf Normand grillé et mariné au whisky,
« Jus réduit, compotée d'oignons, petit épeautre et légumes printaniers » **18€**
ou
Râble de lapin farci poitrine fumée-Amande-Herbes du jardin,
« Velouté de Topinambours, jus de lapin au vinaigre de vin et petits légumes » **18€**
ou
Médailon de veau confit au jus de carotte,
« Écrasé de pomme de terre, jus au Noilly Prat » **19€**
ou
Pièce de Bœuf cuisson basse température et son jus de verveine,
« Pâtes fraîches, jus corsé au vin rouge » **20€**

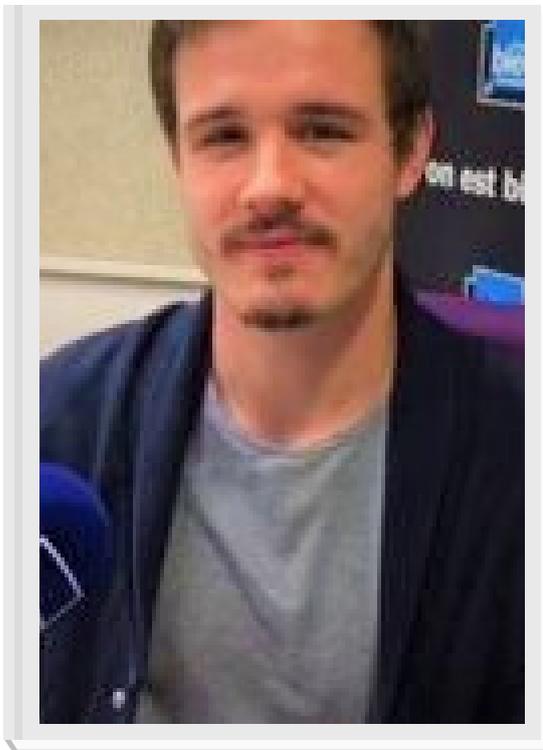
Le chef prépare tout ses plats à base de produits frais et locaux, C'est pourquoi momentanément nous pouvons être en rupture de certain plats.

Notre Plateau de Fromages
Normands
et Nos Desserts Carte



Plateau de fromages Normands	4€
« Camembert, Neuf Chatel, Pont l'Evêque, Livarot et Mimolette vieille»	
Pavlova Abricot-Thym	8€
Abricots poêlés au thym citron, tuile citron, ganache montée chocolat blanc et coulis d'abricots	
ou	
Barre Chocolat noir 58% ORICAO - Framboise	8€
Confit de framboise, mousse chocolat noir, sorbet framboise et coulis de fruits rouges	
ou	
Fraisier Tonka-Pistache	8€
Financier à la pistache, bavoise fève de tonka, gel de fraise et sorbet fraise	
ou	
Moelleux Chocolat noir ORICAO 58% et sa quenelle de sorbet.	9€

Le chef prépare tout ses plats à base de produits frais et locaux, C'est pourquoi momentanément nous pouvons être en rupture de certain plats.
Les desserts sont a choisir en début de repas.



Le chef François BONNET a fait ses armes dans un restaurant gastronomique de la côte Normande.

Spécialisé en Pâtisserie il cherche maintenant au sein de son établissement à vous faire partager son savoir faire ainsi que sa passion pour la cuisine.

Le Chef François BONNET et toute l'équipe du restaurant le Fil du Temps Vous remercie et vous souhaitent un agréable repas

Nous remercions nos Fournisseurs:

Fruits et légumes: ANA DISTRI

Viande: SOCODN (Manche)

Poisson : Planète mer et ALFA Ouistream

Fromage et produits Laitier: Isigny et Bergerie des Ber'Tom (Clecy)

Epicerie: Good Epice (Colombelle)

Vins: Cave St Vincent (Flers)

Café et Thé: Brulerie de Flers



Google My Business