

Saumon fumé maison,
pluriel de betteraves multicolores et vinaigrette aux fruits de la passion

ou

Tourteau sur sa royale de celeri au pommeau,
tartare de granny smith au gingembre

ou

Ravioles de Jarret de Veau à la mangue et yaourt grec,
bouillon au vinaigre Balsamique AOC



Magret de canard laqué aux épices douces et sauce soja,
"cappucino de fève verte et son écume de lait"

ou

Carré d'agneau rôti sur l'os en croute d'estragon,
"blé vert fumé pilaf et son jus d'agneau au vinaigre de Banyuls"

ou

Filet de poisson du marché roulé au réglisse,
"tombé de fenouil au vin blanc et agrumes et sa crème de crevette au crément de Loire"



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



Tiramisu aux fruits de saison
praliné et amandes torréfiées

ou

Assiette de macaron au café,
ganache montée au café et sorbet clémentine

ou

Pomme confite 7 heures
pain d'épice et crémeux vanille du Mexique

*Les desserts sont à choisir en début de repas.

Servi tous les jours midi et soir.

Le chef prépare tous ses plats à base de produits frais et locaux, c'est la raison pour laquelle nous ne pouvons pas vous garantir la disponibilité de certains plats et nous nous en excusons.

Notre Carte :

E
N
T
R
E
E
S

Saumon fumé maison,	12€
pluriel de betteraves multicolores et vinaigrette aux fruits de la passion	
ou	
Tourteau sur sa royale de celeri au pommeau,	12€
tartare de granny smith au gingembre et sauce au yuzu	
ou	
Ravioles de jarret de Veau à la mangue et yaourt grec,	12€
bouillon au vinaigre Balsamique AOC	
ou	
Foie Gras de la Manche mariné au cognac,	14€
chutney de Figue et Pain d'épices maison.	

P
L
A
T
S

Magret de canard laqué aux épices douces et sauce soja,	18€
"cappucino de fève verte et son écume de lait"	
ou	
Carré d'agneau rôti sur l'os en croute d'estragon,	18€
"blé vert fumé pilaf et son jus d'agneau au vinaigre de Banyuls"	
ou	
Filet de poisson du marché roulé au réglisse,	18€
"tombé de fenouil au vin blanc et agrumes et sa crème de crevette au crément de Loire"	
ou	
Médaille de veau confit au jus de carotte,	19€
« Écrasé de pomme de terre, jus au Noilly Prat »	
ou	
Pièce de Bœuf cuisson basse température et son jus de verveine,	20€
« Pâtes fraîches, jus corsé au vin rouge »	

Plateau de fromages Normands	4€
« Camembert, Neuf Chatel, Pont l'Evêque, Livarot et Mimolette vieille »	

D
E
S
S
E
R
T
S

Tiramisu au fruit de saison	8€
praliné et amande torréfiés	
ou	
Assiette de macaron au café,	8€
ganache montée au café et sorbet clémentine	
ou	
Pomme confite 7 heures	8€
pain d'épice et crèmeux vanille du Mexique	
ou	
Moelleux Chocolat noir ORICAO 58% et sa quenelle de sorbet.	9€