

La carte

Les entrées

Velouté de potimarron à l'orange et zestes d'oranges magret de canard fumé et sa crème aux épices	12 Euros
Foie gras de canard frais au coing et vinaigre de coing, petit pain d'épices	16 Euros
Gratin de noix de Saint-Jacques de Port en Bessin, aux amandes et écrevisses dans sa coquille	16 Euros
Langoustines rôties et cromesquis de risotto aux truffes, émulsion de langoustines truffée	19 Euros

Les poissons

Quenelle de brochet et sa sauce aux écrevisses	18 Euros
Filet de Turbot sauvage rôti aux girolles et son émulsion au gingembre iodée	25 Euros
Noix de Saint-Jacques de Port en Bessin truffées et son émulsion de topinambour aux truffes	32 Euros

Les viandes

Volaille fermière rôtie au miel et aux pleurotes	18 Euros
Pavé de rumsteck charolais, flan de carottes jus au Syrah et son espuma d'ail fumé	25 Euros
Ris de veau rôti aux truffes et ses tagliatelles truffées, jus aux truffes	32 Euros

Les fromages

Fromage blanc	6 Euros
Fromages affinés	9 Euros

Les desserts

Comme un cèpe au chocolat et à la châtaigne, crème glacée à la châtaigne	12 Euros
Entremet aux poires et au caramel, sorbet poire au caramel	12 Euros
Soufflé chaud au Grand Marnier et sa madeleine, crème glacée au Grand Marnier	12 Euros
Sushi ivoire à l'ananas et son sorbet quatre fleurs	10 Euros
Assiette de glaces et sorbets	7 Euros

En fonction du marché, certains plats peuvent manquer, merci de votre compréhension.

Toutes nos viandes sont d'origine française et nos plats sont « faits maison »

La liste des allergènes est à votre disposition

Menu à 28 Euros

Velouté de potimarron à l'orange et zestes d'oranges
magret de canard fumé et sa crème aux épices

Quenelle de brochet et sa sauce aux écrevisses

Ou

Volaille fermière rôtie au miel et aux pleurotes

Fromage préparé par le chef ou fromage blanc

Sushi ivoire à l'ananas et son sorbet quatre fleurs

Menu enfant à 15 Euros

(une entrée, un plat et un dessert)

Menu à 37 Euros

(en deux plats fromages et dessert)

Menu à 45 Euros

(en trois plats fromages et dessert)

Foie gras de canard frais au coing et vinaigre de coing,
petit pain d'épices

Ou

Gratin de noix de Saint-Jacques de Port en Bessin,
aux amandes et écrevisses dans sa coquille

Filet de Turbot sauvage rôti aux girolles
et son émulsion au gingembre iodée

Ou

Pavé de rumsteck charolais, flan de carottes
jus au Syrah et son espuma d'ail fumé

Fromages affinés

Dessert au choix à la carte

Menu à 50 Euros
La Truffe Mélanosporum

Langoustines rôties et cromesquis de risotto aux truffes
émulsion de langoustines truffée

Granité à la truffe

Noix de Saint-Jacques de Port en Bessin truffées
et son émulsion de topinambour aux truffes

Ou

Ris de veau rôti aux truffes et ses tagliatelles truffées
jus aux truffes

Fromages affinés

Dessert au choix à la carte

*Menu Dégustation à 53 Euros
établi par le chef (en quatre plats)*

Tout changement dans un menu entrainera un supplément