



LA CARTE DU PRINTEMPS



LES ENTREES

- 9 Huîtres Spéciales d'Isigny N°3 de José Jeanne 15 €
- V Salade de légumes, à l'œuf plein air, basilic, fleur de sel, fruits secs 13 €
- Terrine de canard fermier au foie gras et ses accompagnements 15 €
- V Asperges des Landes, sabayon, frangipane aux cacahuète et sorbet 13 €
- 9 Gros escargots de la Ferme des Marnières, poêlés sur petits légumes, Chablis, Chaource 15 €
- Foie gras de canard maison, (env. 50g) chutneys, toasts, glace de foie gras au Porto 20 €
- Saumon Ecossois Label Rouge mariné façon gravlax, huile d'olive AOC de Provence 20 €
- Escalopes de foie gras de canard poêlées, fraises rôties, jus à la badiane 22 €
- Pétales de St-Jacques en chaud froid, verdurette et râpée de truffe d'été (sup. Saveurs : 6,00 €) 28 €
- Saint Jacques et homard du vivier à la Thermidor (sup. Saveurs : 7,00 €) 29 €
- Oeufs Plein air, bio, brouillés aux truffes d'été (25 g), (sup. Saveurs : 9,00 €) 29 €

LES PLATS

- V Pizza parmentière dans l'assiette, légumes, champignons, cœur doré et parmesan 22 €
- Filets de daurade Royale rôtis, garniture méditerranéenne, crème de piquillos 23 €
- Bouillabaisse revisitée à la façon du chef 23 €
- Carré d'agneau aux herbes, petits légumes de printemps 26 €
- Filet de bœuf, race à viande Française au poivre de Tellicherry (Inde), (180/200g) 26 €
- Noix de Saint Jacques poêlées, beurre d'orange, gingembre, fleur de sel 30 €
- La sole (400/600g) façon meunière, beurre Angevin 30 €
- Cœur de ris de veau aux morilles et vin jaune 30 €
- Filet de bœuf, race à viande, Rossini, foie gras de canard, truffe d'été (sup. Saveurs : 6,00 €) 32 €
- Omelette aux truffes d'été (35 g) en verdurette, (sup. Saveurs : 6,00 €) 32 €
- Homard Canadien du vivier, fleur de sel de Noirmoutier, (env 500g), (sup. Saveurs : 12,00 €) 45 €

LES DESSERTS

(Merci de les commander en début de repas)

- V Plateau de fromages affinés et sa salade 10 €
- V Délice de fraises Gariguettes 10 €
- V Crémeux chocolat noir 1er Cru de plantation « Mangaro » sur croustillant praliné 10 €
- V Gratin soufflé, mangue, passion, salade de fruits 10 €
- V Café Gourmand 10 €
- V Assiette de fruits frais au sucre 10 €
- V Palette de desserts variés et son sorbet 10 €
- V Coupe des îles, (Mangue, ananas, framboise, fruits frais, curaçao bleu et champagne) 10 €
- V Soufflé minute au Grand-Marnier et zestes d'orange confits, (sup. Saveurs : 6,00 €) 16 €
- V Omelette Normande « Création du Chef », arrosée de Calvados flambé, (sup. Saveurs : 6,00 €) 16 €