



LA CARTE DES SAVEURS



LES ENTREES

- 9 Huîtres Spéciales d'Isigny N°3 de José Jeanne 15 €
- V Ravioles de betterave rouge, chèvre frais, vinaigrette de grenade et noisette 15 €
- Timbale de la mer aux crevettes sauvages, velouté de homard 15 €
- Assiette de porc noir Ibérique, (Jambon, Chorizo Bellota, Lomo Embuchado, Morcilla) 15 €
- Foie gras de canard maison, (env. 50g) chutneys, toasts, glace de foie gras au Porto 20 €
- Saumon Ecossais Label Rouge, façon Gravlax, huile d'olive AOC de Provence 20 €
- Escalopes de foie gras de canard et melon poêlés, jus de melon au porto blanc 22 €
- Pétales de Saint-Jacques, verdurette, râpée de truffe d'été (sup. Menu Saveurs : 6,00 €) 29 €
- Queue de homard en fraîcheur d'avocat au combawa (sup. Menu Saveurs : 6,00 €) 29 €
- Oeufs Plein air, bio, brouillés aux truffes d'été (25 g), (sup. Menu Saveurs :6,00 €) 29 €

LES PLATS

- V Pizza parmentière dans l'assiette, légumes, champignons, cœur doré et parmesan 23 €
- Daurade Royale rôtie à l'huile d'olive, fenouil, légumes grillés, crème de piquillos 23 €
- Mignon de veau Français rôti, artichaut lotus, pois, carotte glacée, quelques notes exotiques 23 €
- Souris d'agneau braisée au Banyuls, romarin, légumes et patate douce 23 €
- Filet de bœuf, race à viande Française, poivre sauvage de Madagascar (sup. Menu Saison: 3.00 €) 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 Rossini, race à viande, foie gras de canard, truffe d'été (sup. Menu Saveurs: 6.00 €) 32 €
- Omelette aux truffes fraîches d'été (35 g) en verdurette, (sup. Menu Saveurs : 6,00 €) 32 €
- Homard bleu Normand rôti, fleur de sel de Noirmoutier, (550/600g), (sup. Menu Saveurs :15,00 €) 52 €

LES DESSERTS

(Merci de les commander en début de repas)

- V Plateau de fromages affinés et sa salade 10 €
- V Crémeux chocolat noir 1er Cru de plantation « Mangaro » sur croustillant praliné 10 €
- V Duo de pêches et abricots au sirop de verveine citron vert, coulis de fruits rouges et sorbet 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», Calvados flambé, (sup. Saveurs : 6,00 €) 16 €