

# Le vendredi 22 Juin

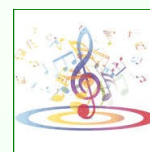
## Soirée Jazzy



Le trio interprète des standards de jazz revisités, réarrangés et des compositions originales. Il est l'équilibre de l'expression du jazz au travers de la formation triangulaire : Piano-Basse-Batterie. Le Denis Burell Trio tire son répertoire de compositeurs aussi divers que : Neal Helfi (Count Basie), Jean Toots Thielemans, Django Reinhardt, Charlie Parker ...  
Ses influences pianistiques nous rappellent parfois Monty Alexander, Michel Camilo



\* \* \*



**Une soirée pleine de convivialité**

Accueil à partir de 19h30

\* \* \*

**RESERVEZ VOTRE TABLE**

**MENUS CI DESSOUS**

## LES MENUS

Le Menu CARTE DES SAVEURS au choix dans la carte complète

Entrée - Plat - Salade et fromages ou Dessert ... 49 €

\* \* \*

Entrée - Plat - Salade/fromages ou Dessert .. MARCHE 29 € .. JAZZY 39 €

Suppl. fromages & dessert 3 €

### MENU DU MARCHÉ

\* \* \*

✓ Œuf poché frit, houmous de petits pois, verdurette

Bulots de nos côtes mayonnaise

6 Huîtres d'Isigny N°3 de chez José Jeanne

Délice de foie gras de canard Fermier,  
persillade balsamique de champignons, toasts

\* \* \*

Magret de canard de la Ferme du Nouveau Monde,  
cuit à l'unilatérale, petits légumes, framboise, badiane

Filets de rouget barbet grillés, légumes frits  
crème de piquillos

Abanico de porc Ibérique grillé, riz à l'espagnol, frites

\* \* \*

✓ Salade aux herbes, trio de fromages Normands

✓

✓ Déclinaison de chocolat noir Premier Cru

✓ Variation de sorbets maison sur fruits frais

BON APPETIT !...

\* \* \*

Vendredi 13 Juillet

Soirée Manouche

Avec

*Sacha Lamarre*

*Les Swingadjos*

Menus 29 €, 39 €, et 49 €

### MENU JAZZY

\* \* \*

Gravlax de saumon Label Rouge à la betterave  
verdurette et crème aux herbes

Assiette de porc noir Ibérique,  
( Jambon, Chorizo Bellota, Lomo Embuchado, Morcilla )

Foie gras de canard de la Ferme de Barville,  
chutneys et toasts

9 Huîtres N°3 d'Isigny de chez José Jeanne

L'assiette de fruits de mer  
(5 huîtres N°3 d'Isigny de chez José Jeanne  
5 crevettes roses, bulots, crevettes grises)

L'entrée dans le menu du marché

\* \* \*

Faux filet 350g, race à viande Charolaise émulsion  
béarnaise, cèpes et frites

Daurade Royale 500g grillées à la Provençale  
légumes tempuras, sauge vierge

Souris d'agneau braisée au Banyuls, romarin,  
Pomme de terre confite et patate douce

✓ Pizza parmentière dans l'assiette, légumes,  
champignons, cœur doré et parmesan

Le plat dans le menu du marché

\* \* \*

✓ Le plateau de fromages et sa salade

✓ Crèmeux chocolat noir  
1er Cru de Plantation Mangaro sur croustillant

✓ Duo de pêches et abricots au sirop de verveine  
citron vert, coulis de fruits rouges et sorbet

✓ Gratin soufflé, mangue, passion, salade de fruits

✓ Café Gourmand

Le dessert dans le menu du marché

✓ = Végétarien