## Menu du MOMENT

(Entrée - Plat - Salade / fromages OU Dessert ) ... 25 € Suppl. Fromages et Desserts 4 €

La Formule du mardi au vendredi (Entrée - Plat OU Plat - Dessert) ... 19 €

6 Huîtres d'Isigny de chez José Jeanne V Velouté d'endive à l'orange, champignon, œuf poché

Magret de canard de la Ferme du Nouveau Monde, grenade, miel, pommes Sarladaises Daurade grise rôtie, sauce aux herbes fraîches, fenouil frit

> V Plateau de fromages et sa salade V Framboises sur crème au fromage blanc, sorbet, coulis V Variation de sorbets sur fruits frais



## Menu de SAISON



(Entrée - Plat - Salade / fromages OU Dessert) ... 36 € Suppl. Fromages et Desserts 4€

La Formule du mardi au vendredi, (Entrée - Plat OU Plat- Dessert) ... 25 €

9 Huîtres d'Isigny N° 3 de chez José Jeanne Brick aux crevettes sauvages, petits légumes, œuf Fermier 8 Gros escargots « Ferme des Marnières » au Sauternes, crumble persillé Mousseline de Saint Jacques de nos côtes, beurre de sauternes, pomme et mangue

V Croustille aux oignons rouges, tomate, champignons, parmesan Basse côtes de bœuf Français à la bière de Caër, purée façon Robuchon Dos de cabillaud Islande rôti, fondue de poireau, beurre Angevin Pavé de quasi de veau poêlé à la crème de morille et vin jaune, pommes Sarladaises

V Plateau de fromages affinés et sa salade V Entremet exotique, sorbet mangue, coulis V Crémeux chocolat noir 1er Cru de Plantation « Mangaroo » sur croustillant praliné V Gratin soufflé, mangue, passion, salade de fruits frais Le Café Gourmand



Tous les plats de notre carte sont faits maison

Vous n'avez pas fini votre assiette ou votre bouteille!... Sac et doggy bag sont à votre disposition pour déguster tranquillement chez vous

Afin d'éviter tout incident, signalez nous vos éventuelles allergies La liste de nos plats pouvant contenir des allergènes est à votre disposition

13 Mars 2020