



Dégustation de Caviar d'Aquitaine

(Pour deux personnes) 70 €

Deux flutes de Champagne 1er Cru, Damien DUMEZ

20 g de Caviar et leurs accompagnements

Servie avec 40g de caviar ... 100 €

LA CARTE DES SAVEURS

* * *

LES ENTREES

Foie gras de canard du Sud ouest, mi cuit, chutneys et toasts,	16 €
Saumon Ecossais Label Rouge en Gravlax, crème de ciboulette, sorbet haddock,	19 €
Escalopes de foie gras de canard « Clos Saint Sozy » noisettes, jus de pomme rouge,	19 €
12 Huîtres spéciales d'Isigny de chez José Jeanne	21 €
Queue de homard Normand (80 g) en fraîcheur d'avocat au combawa,	28 €
Oeufs Plein air, brouillés aux truffes fraîches (20 g),	28 €
Chaud froid de Saint Jacques aux truffes , (Selon arrivage)	28 €

LES PLATS

Filet de bœuf de race à viande, (200g), poivre de Voatsiperifery « Madagascar »,	26 €
Poisson noble du marché, (Bar, Sole, St Pierre, Turbot), beurre Angevin,	29 €
Noix de Saint Jacques au beurre d'orange, (Selon arrivage)	29 €
Cœur de ris de veau doré au beurre, morilles et vin jaune,	29 €
Filet de bœuf de race à viande, (200g), Rossini, foie gras poêlé, (40g), truffe fraîche,	32 €
Omelette aux truffes fraîches (30 g) en verdurette,	32 €
Homard Normand, (150 g décortiqué), pomme, mangue, beurre de Sauternes,	52 €

LES DESSERTS

(Merci de les commander en début de repas)

Plateau de fromages affinés et sa salade,	10 €
Assiette de fruits frais au sucre,	10 €
Palette de desserts variés et son sorbet,	12 €
Coupe des îles, (Mangue, ananas, framboise, fruits frais, curaçao bleu et champagne),	12 €
Soufflé minute au Grand-Marnier, zestes d'orange confits,	16 €
Omelette Normande « Création du Chef», Calvados flambé,	16 €

 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