

Menu du MOMENT 26 €

Entrée - Plat - Salade / fromages OU Dessert
Suppl. Trio de fromages et Desserts 4 €

La Formule 19 €

(Du mercredi au vendredi , midi et soir)
Entrée - Plat OU Plat - Dessert

* * *

Mises en bouche

LES ENTREES 12 €

6 Huîtres d'Isigny de chez José Jeanne

✓ Soupe chinoise, champignons, bambou, coriandre

✓ Œuf poché, Plein air bio, rémoulade croquante, soda de concombre

LES PLATS 20 €

Filet de vieille, moules, effilochée de légumes, beurre Angevin

Magret de canard Fermier, jus de grenade, miel d'acacias, pommes Sarladaises

LES DESSERTS 9 €

✓ Choux façon Paris-Brest

✓ Faisselle d'Evreux de la Ferme des peupliers, framboises et coulis

✓ Coupe de sorbets et fruits frais

Menu de SAISON 37 €

Entrée - Plat - Salade / fromages OU Dessert
Suppl. Plateau de fromages et Desserts 5 €

La Formule 27 €

(Du mercredi au vendredi , midi et soir)
Entrée - Plat OU Plat - Dessert

* * *

Mises en bouche

LES ENTREES 16 €

9 Huîtres d'Isigny de chez José Jeanne

Velouté de tourteaux de nos côtes, graines de sarrasin, croustons grillés

✓ Tomates d'Antan, huile d'olive AOC Provence, basilic, fromage de brebis

Cannellonis de ris jeune bétail à la crème de morille

LES PLATS 24 €

Persillé de bœuf Angus grillé, sauce Bourguignonne, petits pois, carotte confite

Pavé de saumon d'Ecosse Label Rouge, tomates d'Antan sauce vierge, crème de piquillos

Rognon de veau poêlé aux trois moutardes, champignons, pommes Sarladaise

✓ Le potager dans l'assiette, fraîcheur aux herbes fraîches

LES DESSERTS 10 €

✓ Crémeux chocolat noir 1er Cru de Plantation « Mangaroo » sur croustillant praliné

✓ Nectarine de vigne pochée, Muscat de Rivesaltes, crème légère, sorbet pêche de vigne

✓ Gratin soufflé, mangue, passion, et sa salade de fruits frais

✓ Variation de sorbets et fruits frais