

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

✓ Gros œuf Fermier poché en meurette végétale

Risotto à l'andouille de Vires, crème douce au camembert

LES PLATS 20 €

Dos de lieu, fondue de poireaux, beurre Angevin

Cuisse de canard « Ferme du Nouveau Monde » confite, deux pommes, jus à la pomme rouge

LES DESSERTS 9 €

✓ Le trio de fromages Normands, salade aux herbes

✓ Panna-cotta à la poire, coulis et sorbet framboise

✓ 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

Terrine de saumon ,et Saint Jacques, mousseline aigre douce au yuzu

Saucisson de Lyon maison à la truffe d'été, pomme à l'huile, mâche

Gros escargots des Marnières au Sauternes, crumble persillé

LES PLATS 24 €

Rognons de veau poêlés aux trois moutardes, petits pois au lard, pommes Sarladaises

Filet de bar poêlé, saveurs du soleil, crème de piquillos

Noisettes de dos de sanglier sauvage, jus au genièvre, senteurs de la forêt

Le potager dans l'assiette, crème de potimarron

LES DESSERTS 10 €

✓ Le plateau de fromages et sa salade aux herbes

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

✓ Délice de poire William sur cuillère, nappage Los Anconès, coulis de prune, glace vanille

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

✓ Variation de sorbets et fruits frais

✓ Le café gourmand