

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 €

Filet de maquereau de ligne Normand, tajine d'artichaut, tomate confite, coriandre

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

✓ Poire William au sirop de vin, coulis de prune bleue, sorbet

✓ 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

Noix de Saint Jacques Normande, moules, coques, couteaux en jus de coquillage

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 €

Suprême de poulet « Ferme du Louvier », coco, citron confit, dauphines de patate douce

Daurade Royale rôtie, 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

✓ Mille-feuille minute, crème légère à la vanille de Madagascar

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

✓ Variation de sorbets et fruits frais

✓ Le café gourmand