

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 €

Carrelet de nos côtes façon meunière, 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

✓ Riz au lait, compote de prune bleue

✓ 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 €

Magret de canard Fermier, jus de grenade, miel d'acacias, dauphines de patate douce

Dos de cabillaud « Islande », saveurs du soleil, légumes frits, crème de piquillos

Souris d'agneau braisée au Banyuls, carotte confite, haricots verts

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

✓ Brioche perdue à la mirabelle de Lorraine, glace vanille

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

✓ Variation de sorbets et fruits frais

✓ Le café gourmand