

Menu du MOMENT 29 €

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

La Formule 21 €

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

LES ENTREES 12 €

6 Huître spéciales d'Isigny de chez José Jeanne

✓ Gros œuf Fermier poché en meurette végétale

Effilochée de raie en terrine, mousseline à l'ail des ours

LES PLATS 20 €

Variation de veau Français à l'exotique, coco, mangue, patate douce

Filets de maquereau de nos côtes grillés, fraîcheur de fenouil, pesto aux herbes du jardin

LES DESSERTS 9 €

✓ Le trio de fromages Normands, salade aux herbes

✓ L'abricot, romarin du jardin, sablé breton, coulis rouge, sorbet fromage blanc

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

Menu de SAISON 41 €

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

La Formule 30 €

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

LES ENTREES 16 €

9 Huître spéciales d'Isigny de chez José Jeanne

Thon Albacore frais en tataki, wakamé, tartare d'algues

Cannellonis de jambon aux ris de veau, crème de morille au vin jaune

Gros escargots des Marnières au Sauternes, crumble persillé

LES PLATS 24 €

Filet de daurade Royale, saveurs du soleil, crème de piquillos

Sauté d'agneau minute, printanière de légumes, parfum d'Orient

Dos de cabillaud Islande rôti, risotto de céleri, coquillage, jus à l'anis vert

Filet de bœuf Charolais (200/220g), poivre de Madagascar, petits légumes, asperges

✓ Le potager dans l'assiette, senteur de la forêt

LES DESSERTS 10 €

✓ Le plateau de fromages et sa salade aux herbes

✓ La fraise Marra des bois de Glisolles, fraîcheur citronnée, jus et sorbet

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

✓ Variation de sorbets et fruits frais

✓ Le café gourmand