

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
Terrine maison aux foie de volaille, trompette des maures,
Œuf poché, effilochée et légumes frits, beurre Angevin

LES PLATS 20 €

Pavé de saumon Ecosse Label Rouge, riz coloré, saumon fumé, sauce curry
Cigaline de porc aux herbes, gingembre, légumes grillés, pommes sautées

LES DESSERTS 9 €

Le trio de fromages Normands, salade aux herbes
Tartelette amande, pistache, abricot du Roussillon, coulis, sorbet
Fromage blanc « Ferme des peupliers » et framboises de Glisolles, coulis
Crèmeux 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
9 Gros escargots des Marnières au Sauternes, petits légumes, crumble, parmesan
Saumon d'Ecosse Label Rouge en gravlax, mouron aux oiseaux, sorbet haddock
Cannelloni de jambon Label Rouge et ris de veau, crème de morille au vin jaune

LES PLATS 24 €

Brochettes de gigot d'agneau, saveurs orientales, pommes sautées
Dos de cabillaud de ligne, beurre Angevin, riz coloré
Bavette d'ailoyau de bœuf Angus « Irlande », au poivre sauvage, barigoule, frites fraîches
Rognon de veau aux trois moutardes, petits légumes, pommes sautées

LES DESSERTS 10 €

Le plateau de fromages et sa salade aux herbes
Délice de pêche blanche, fraise marra des bois de Glisolles, jus citronné, sorbet
Gratin soufflé, mangue, passion, et sa salade de fruits frais
Variation de sorbets et fruits frais
Le café gourmand