

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
Œuf poché, effilochée et légumes frits, beurre Angevin
Bulots de nos côtes , mayonnaise maison
Terrine de canard maison, chutney de clémentine

LES PLATS 20 €

Dos de julienne sur riz de Camargue à la Niçoise
Magret de canard de la Ferme du Nouveau Monde, jus à la badiane et framboise

LES DESSERTS 9 €

Le trio de fromages Normands, salade aux herbes
Framboises de Glisolles façon Melba, 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
Terrine de canard au foie gras maison, chutney de figue
Carpaccio de tomates d'Antan sur gaspacho aux notes asiatiques, queues de crevettes

LES PLATS 24 €

Aile de raie pochée, potimarron, crème de coco de Paimpol
Cuisse de pintade « Ferme du Louvier » aux morilles et vin jaune
Daurade Royale rôtie, riz de Camargue, crème de piquillos
Pluma de porc Ibérique grillée aux herbes fraîches, pommes Sarladaises

LES DESSERTS 10 €

Le plateau de fromages et sa salade aux herbes
Délice de pomme, caramel beurre salé
Gratin soufflé, mangue, passion, et sa salade de fruits frais
Variation de sorbets et fruits frais
Le café gourmand