



LA CARTE DES SAVEURS



* * *

LES ENTREES

12 Huîtres Spéciales D'Isigny de chez José Jeanne,	21 €
Foie gras de canard du Sud ouest, mi cuit, chutneys et toasts,	18 €
Saumon Ecossais Label Rouge en Gravlax, crème de ciboulette au yuzu, sorbet haddock,	19 €
Escalopes de foie gras et pomme rouge de Gauciel poêlées, jus et cidre de pomme rouge	23 €
Chaud froid de noix de Saint Jacques aux truffes fraîches d'été,	29 €
Queues de langoustines snackées à la Norvégienne,	29 €
Queue de homard Normand (80 g) en fraîcheur d'avocat au combawa,	29 €
Homard et Saint Jacques, pomme, mangue, beurre de Sauternes,	29 €
Oeufs Plein air, brouillés aux truffes fraîches d'été (25 g),	28 €

LES PLATS

Poisson noble du marché, (Sole, Bar, St Pierre, Turbot), beurre Angevin,	32 €
Cœur de ris de veau doré au beurre, morilles et vin jaune,	29 €
Filet de bœuf de race à viande, (240 g), au poivre de Madagascar	26 €
Filet de bœuf de race à viande, (200 g), Rossini, foie gras poêlé, (40g), truffe fraîche,	32 €
Omelette aux truffes fraîches d'été (35 g) en verdurette,	32 €
Homard Normand, (150 g décortiqué), pomme, mangue, beurre de Sauternes,	54 €

LES DESSERTS

(Merci de les commander en début de repas)

Plateau de fromages affinés et sa salade,	10 €
Coupe de sorbets variés (3 boules)	9 €
Assiette de fruits frais au sucre,	10 €
Palette de desserts variés et son sorbet,	12 €
Coupe des îles, (Mangue, ananas, framboise, fruits frais, curaçao bleu et champagne),	12 €
Soufflé minute au Grand-Marnier, zestes d'orange confits, dégustation de grand Marnier,	16 €
Omelette Normande « Création du Chef », Calvados flambé,	16 €



Tous les plats de notre carte sont faits maison avec le maximum de produits locaux

Vous n'avez pas fini votre assiette ou votre bouteille !...
Sac et doggy bag sont à votre disposition pour déguster tranquillement chez vous

Afin d'éviter tout incident, signalez nous vos éventuelles allergies
La liste de nos plats pouvant contenir des allergènes est à votre disposition