

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

Mouclade à ma façon, gratinée au parmesan

LES PLATS 20 €

Dos de julienne rôti à la Provençale, fenouil, tomate rôtie

Magret de canard de la Ferme du Nouveau Monde, jus de grenade, miel d'acacias

LES DESSERTS 9 €

Le trio de fromages Normands, salade aux herbes

Crème brûlée à la vanille Bourbon de Madagascar

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, (Froides ou chaudes au beurre de ciboulette)

9 Gros escargots des Marnières au Sauternes, petits légumes, crumble, parmesan

Bruschetta au boudin noir, pomme rouge, foie gras poêlé, verdurette

Carpaccio de haddock, pamplemousse, sorbet

LES PLATS 24 €

Dos de cabillaud de ligne Islande en cotriade

Pluma de porc Ibérique grillée, tomate rôtie, herbes fraîches, pommes Sarladaises

Noix de St Jacques Normande, poireau, riz de Camargue, émulsion beurre blanc, choux fleur

Souris d'agneau braisée au Banyuls, coco de Paimpol frais, tomate rôtie

LES DESSERTS 10 €

Le plateau de fromages et sa salade aux herbes

Poire pochée au cidre de Gauciel, épices douces, crème au miel d'acacias, sorbet

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

Variation de sorbets et fruits frais

Le café gourmand