

Menu Gourmand a 29 €

Supplément assiette de salade et son trio de fromages + 4 €

Duo de saumon Ecossais en gravlax et fumé maison crème ciboulette Yuzu et son sorbet
Nougat de pot au feu de bœuf ravigotte betterave estragon
Foie gras de canard maison figue au thé et toasts

Pavé de rumsteak Normand sur fondue d'oignons rouges sauce romarin
Parmentier de pied de porc et joue de porc confite moutarde violette
Filets de rouget barbet au girolles jus corsé a l'Arabica

Crème brûlée pomme Calvados
Tartelette rhubarbe fraise
Foret noire Amarena coulis d'orange



Menu Saveur a 38 €

Supplément assiette de salade et son trio de fromages + 4 €

Mise en bouche

Duo de foie gras de canard maison figue et magret fumé ; chutney pomme mangue et toasts
Trilogie de st Jacques (carpaccio , fumée et pochée) sucs de tourteau
Dragées d'escargots crème d'ail douce émulsion de persil

Sorbet

Filet d'agneau a la Bohémienne
Magrets de caille sauce vin et raisins
Pot au feu de lotte , beurre Angevin

Salade et plateau de fromages affinés et ses accompagnements
Trilogie de chocolats de chez Cluizel (glace / crémeux / entremet)
Poire pochée caramélisée pistache et caramel salé
Soufflé glacé fraise , soupe de fraise menthe



Menu Prestige a 48 €

Supplément assiette de salade et son trio de fromages + 4 €

Mise en bouche

Homard et st jacques a la Thermidor
Œufs brouillés aux truffes fraîches d'été (20gr)
Queues de langoustines snackées a la Norvégienne

Sorbet

1/2 Homard Normand pomme mangue beurre de Sauterne
Cœur de ris de veau doré au beurre ; morilles et vin jaune
Filet de bœuf Normand (150gr) a la Périgieux ; foie gras pôelé (40 gr) rapé de truffe fraîche



Salade et plateau de fromages affinés et ses accompagnements
Coupe des iles champagnisée
Palette des desserts (tartelette fraise , crémeux chocolat , crème brûlée , choux craquelin pistache ,
glace)
Grattin de fruits soufflé et banane rôtie au Grand Marnier