



LA CARTE A EMPORTER

* * *



L'APERITIF

Plateau 20 pièces apéritives Froides du moment	20 €
Plateau 20 pièces apéritives Chaudes du moment	20 €
Verrine inspiration du chef	2 €

LES ENTREES

Duo de saumon Ecossais en gravlax et fumé maison crème ciboulette yuzu et son sorbet	9 €
Nougat de pot au feu de bœuf ravigotte betterave estragon	9 €
Foie gras de canard maison figue au thé et toasts	9 €
Duo de foie gras de canard maison figue et magret fumé ; chutney pomme mangue et toasts	12 €
Trilogie de st Jacques (carpaccio , fumée et pochée) sucres de tourteau	12 €
Dragées d'escargots crème d'ail douce émulsion de persil	12 €
Homard et st jacques a la Thermidor	18 €
Queues de langoustines snackées a la Norvégienne	18 €

LES PLATS

Pavé de rumsteak Normand sur fondue d'oignons rouges sauce romarin	13 €
Parmentier de pied de porc et joue de porc confite moutarde violette	13 €
Filets de rouget barbet au giroles jus corsé a l'Arabica	13 €
Filet d'agneau a la Bohémienne	16 €
Magrets de caille sauce vin et raisins	16 €
Pot au feu de sandre , beurre Angevin	16 €
1/2 Homard Normand pomme mangue beurre de Sauterne	24 €
Cœur de ris de veau doré au beurre ; morilles et vin jaune	21 €
Filet de bœuf Normand (150gr) a la Périgueux ; foie gras poêlé (40 gr) rapé de truffe fraîche	21 €

LES DESSERTS

Tartelette rhubarbe fraise	6 €
Forêt noire Amarena coulis d'orange	6 €
Trilogie de chocolats de chez Cluizel (glace / crémeux / entremet)	7 €
Poire pochée caramélisée pistache et caramel salé	7 €
Palette des desserts (5 desserts)	8 €

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

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



Tout sera mis en place pour vous faciliter les choses pour réchauffage et dressage