LA CARTE DES SAVEURS

* * *

LES ENTREES

Tataki de thon frais , chiffonnade de sucrine , coulis exotique 12 €
Eventail de Suprême de poulet Normand (circuit court) mariné et melon sur salade croquante 12 €

Foie gras de canard Français Maison , marmelade abricot Muscat de Samos et toasts 17 €
Crème brulée escargots légumes Provençale et beurre d'ail persillé 17 €
Tartine de brie truffé , salade multicolore , filet mignon fumé 17 €

Tartare de bar , huile de noisette , mangue et billes de citron 24 €
Palette d'entrées (tataki de thon , foie gras , tartare de bar agrumes , filet mignon fumé) 24 €
Foie gras pôélé au pêche sauce caline 24 €

Œufs brouillés aux truffes fraiches (15 gr) 26 €

LES PLATS

Bavette Française , glace de vin confit d'oignons rouges 18 €
Dos de saumon frais , beurre blanc St Nicolas 18 €
Inspiration du chef et de toute l'équipe 18 €

Parmentier de pied de porc et carré de porc Normand caramélisé , sauce moutarde en grains
(Né , élevé et nourri au lin et céréales Normande , circuit court) 23 €
Dos de Bar sauce Provençale 23 €
Suprême de pintade Normand (circuit court) farci champignons , tuile croustillante et son jus corsé 23 €

Coeur de Ris de veau Français braisé , sauce Pommeau réduite 28 €
Fagots de st jacques et saumon sur risotto , beurre blanc et billes de truite 28 €
Filet de bœuf Français sauce Foie gras Cognac 28 €

1/2 Homard Europe décortiqué duo de sauces 36 €
Homard Europe **entier** décortiqué duo de sauces 68 €

LES DESSERTS

(Merci de les commander en début de repas)

Tiramisu pêche abricot spéculos 9 €
Tartelette fraîcheur multifruits et sa tuile 9 €
Caramel Liégeois (glace caramel , coulis caramel beurre salé , chantilly , cubes de caramel) 9 €

Salade et plateau de fromages affinés et ses accompagnements 10 €
Déclinaison fraise (glace , crémeux , macaron , coulis , soupe) 10 €
Nougat Glacé choco pistache , cacahuètes caramélisées , crème anglaise 10 €
Framboise Melba (glace framboise et vanille , framboises fraiches , coulis et chantilly) 10 €

Palette de dessert
(tartelette fraicheur , crémeux fraise , glace , tiramisu pêche abricot et dessert surprise) 12 €
Café Goumand (palette de desserts + café ou thé) 14 €

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

18 JUIN 2025