

LA CARTE DES SAVEURS



* * *

LES ENTREES

Terrine de canard , escargots persillés et pignons de pins grillés , palmier aux herbes et confit de figues	12 €
Roulade de poisson et aile de raie herbes fraîches , sauce Norvégienne	12 €
Foie gras de canard Français Maison , Figue au thé et toasts	17 €
Velouté de cèpes et potimarron , mouillettes truffées et copeaux de magret fumé	17 €
Duo de saumon fumé Normand et gravlax maison , crème de ciboulette	17 €
Feuilleté de ris d'agneau et ris de veau braisé au morilles	24 €
Palette d'entrées (foie gras maison , gravlax de saumon , terrine de canard escargot et roulade de raie)	24 €
Foie gras pôlé aux raisins , sauce caline	24 €
Œufs brouillés aux truffes fraîches (15 gr)	26 €

LES PLATS

Filet de poulet cuisson basse température , crème de camembert au cidre (Poulet Socauval Vincent Harang Le Grand Gruchet 76760 Vibeuf)	18 €
Filet d'églefin à la salamandre , sauce curry lait de coco	18 €
Inspiration du chef et de toute l'équipe	18 €
Cœur de rumsteak Français sauce échalote Madère	23 €
Croustillant de pied et filet de porc au Panais sauce Grenade et Beaujolais (Né , élevé et nourri au graines de lin et céréales Normande , porc local lin filière Normande)	23 €
Filet de Daurade coulis de Piquillos	23 €
Magrets de caille saveur de la forêt	28 €
Filet de turbot grillé et st jacques , beurre d'orange sanguine	28 €
Filet de chevreuil (ou biche) sauce groseille et réduction de vin	28 €
<u>1/2</u> Homard Europe décortiqué duo de sauces	36 €
Homard Europe <u>entier</u> décortiqué duo de sauces	68 €

LES DESSERTS

(Merci de les commander en début de repas)

Crumble fruits d'Automne	9 €
Délice mandarine et son biscuit de Reims nappage champagnisé	9 €
Cheesecake confit de prunes	9 €
Salade et plateau de fromages affinés et ses accompagnements	10 €
Trilogie de chocolat (glace , moelleux et viennois chantilly)	10 €
Tiramisu vanille , marron , gingembre	10 €
Poire pochée au sirop , chantilly pistache , financier pistache et pistaches grillées	10 €
Palette de dessert (tiramisu marron gingembre , glace , tartelette poire pistache , moelleux chocolat et crumble d'automne)	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

AUTOMNE 2025