

Menu Gourmand 29 € (Le midi en semaine 19€ en formule)

Terrine de canard , escargots persillés et pignons de pins grillés , palmier aux herbes et confit de figues
Roulade de poisson et aile de raie herbes fraîches , sauce Norvégienne

Filet de poulet cuisson basse température , crème de camembert au cidre
(Poulet Socauval Vincent Harang Le Grand Gruchet 76760 Vibeuf)
Filet d'églefin à la salamandre , sauce curry lait de coco
Inspiration du chef et de toute l'équipe



Crumble fruits d'Automne
Délice mandarine et son biscuit de Reims nappage champagnisé
Cheesecake confit de prunes

Menu Saveur 39 €

Foie gras de canard Français Maison , Figue au thé et toasts
Velouté de cèpes et potimarron , mouillettes truffées et copeaux de magret fumé
Duo de saumon fumé Normand et gravlax maison , crème de ciboulette

Cœur de rumsteak Français sauce échalote Madère
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)
Filet de Daurade coulis de Piquillos

Salade et plateau de fromages affinés et ses accompagnements
Trilogie de chocolat (glace , moelleux et viennois chantilly)
Tiramisu vanille , marron , gingembre
Poire pochée au sirop , chantilly pistache , financier pistache et pistaches grillées

Menu Prestige 49 €

Feuilleté de ris d'agneau et ris de veau braisé au morilles
Palette d'entrées (foie gras maison , gravlax de saumon , terrine de canard escargot et roulade de raie)
Foie gras pôlé aux raisins , sauce caline

Sorbet

Magrets de caille saveur de la forêt
Filet de turbot grillé et st jacques , beurre d'orange sanguine
Filet de chevreuil (ou biche) sauce groseille et réduction de vin

Salade et plateau de fromages affinés et ses accompagnements
Palette de dessert
(tiramisu marron gingembre , glace , tartelette poire pistache , moelleux chocolat et crumble d'automne)
Dessert au choix dans toute la carte

Formule entrée / plat OU plat / dessert 19 €

(Uniquement servi en semaine le midi)

MENU GOURMAND 29 €

Terrine de canard , escargots persillés et pignons de pins grillés , palmier aux herbes et confit de figues

Ou Roulade de poisson et aile de raie herbes fraîches , sauce Norvégienne

Filet de poulet cuisson basse température ,
crème de camembert au cidre

(Poulet Socauval Vincent Harang Le Grand Gruchet 76760 Vibeuf)

Ou Filet d'églefin à la salamandre ,
sauce curry lait de coco

Ou Inspiration du chef et de toute l'équipe

Crumble fruits d'Automne

Ou Délice mandarine
et son biscuit de Reims nappage champagnisé

Ou Cheesecake confit de prunes

MENU SAVEUR 39 €

Foie gras de canard Français Maison ,
Figue au thé et toasts

Ou Velouté de cèpes et potimarron ,
mouillettes truffées et copeaux de magret fumé

Ou Duo de saumon fumé Normand
et gravlax maison , crème de ciboulette

Cœur de rumsteak Français
sauce échalote Madère

Ou 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)

Ou Filet de Daurade coulis de Piquillos

Salade et plateau de fromages affinés
et ses accompagnements

Ou Trilogie de chocolat (glace , moelleux , viennois,
chantilly et déco chocolat)

Ou Tiramisu vanille , marron , gingembre

Ou Poire pochée au sirop , chantilly pistache ,
financier pistache et pistaches grillées

MENU PRESTIGE 49 €

Feuilleté de ris d'agneau et ris de veau braisé
au morilles

Ou Palette d'entrées

(foie gras maison , gravlax de saumon ,
terrines de canard escargot et roulade de raie)

Ou Foie gras pôelé aux raisins , sauce caline

Sorbet



Magrets de caille saveur de la forêt

Ou Filet de turbot grillé et st jacques ,
beurre d'orange sanguine

Ou Filet de chevreuil (ou biche)
sauce groseille et réduction de vin

Salade et plateau de fromages affinés
et ses accompagnements

Ou Palette de dessert

(tiramisu marron gingembre , glace , tartelette poire
pistache , moelleux chocolat et crumble d'automne)

Ou Dessert au choix dans toute la carte