

Menu « Autour du Homard »

98 €

Le homard bleu européen, pêché en France, est originaire des côtes normandes, et plus particulièrement du département de la Manche.

Il affectionne les zones rocheuses autour des îles Anglo-Normandes (Jersey, Guernesey, Les Minquiers...) et des abords de la presqu'île du Cotentin.

Une déclinaison autour d'un homard, choisi par nos soins, cuit à la minute :

Une entrée avec les coudes, une seconde avec les pinces,

La queue du homard en plat principal,

Suivie d'un pré-dessert et d'un dessert au choix à la carte

En complément nous vous proposons l'accord Mets et Vins (Quatre verres de contenance 6 cl), 24 €

Menu « Papilles en découverte »

Ce menu sera servi pour l'ensemble de la table

88 € par personne

Une dégustation selon la pêche, le marché du jour et l'inspiration du chef

Comprenant trois entrées, un poisson, une viande, un pré-dessert et un dessert

En complément nous vous proposons l'accord Mets et Vins (Six verres de contenance 6 cl), 36 €

Menu « Autour de la Saint – Jacques »

70 €

Les coquilles Saint-Jacques sont pleines de charme et d'élégance.

Grâce à leurs chairs raffinées et leurs goûts subtils, vous allez découvrir de délicieuses recettes.

Une dégustation de trois plats autour de la Saint - Jacques de nos côtes, selon arrivage du jour,

Accompagnée d'un pré-dessert et un dessert

En complément nous vous proposons l'accord Mets et Vins (Quatre verres de contenance 6 cl), 24 €

Menu « Saveurs en Incognito »

68 €

Une dégustation selon la pêche, le marché du jour et l'inspiration du chef

Comprenant une entrée,

puis un poisson, une viande

Suivis d'un pré-dessert et un dessert

En complément nous vous proposons l'accord Mets et Vins (Quatre verres de contenance 6 cl), 24 €



Tous nos plats sont "faits maison" et sont élaborés sur place à partir de produits bruts

prix nets

Menu « Entre Terre et Mer »

39 €

La Daurade Royale

Médaille au pesto à la menthe et noisettes
Pulpe de chou-fleur à la baie de Sancho
Légumes de saison au beurre de pamplemousse

La Pintade

Ballotine farcie aux champignons du moment
Mille-feuille de pommes de terre à l'andouille de Vire
Crumble au curry Black Pearl, crème de volaille

Le Chocolat et la Pistache

Biscuit moelleux chocolat, dômes pistache et glaçage chocolat blanc, miel
Ganache montée au chocolat noir, sorbet cacao

Menu « Primeurs Gourmands »

Menu Végétarien

35 €

Les Ravioles

Ravioles de ricotta et basilic
Velouté de légumes du moment
Emulsion pomme, hibiscus

Méli-Mélo de Légumes

Les légumes cuits et crus
Bouillon Miso

Dessert Agrumes et Potimarron

Biscuit Mandarine, crémeux potimarron
Confit et suprêmes d'agrumes, sorbet Mandarine Impériale

En complément nous vous proposons l'accord Mets et Vins pour ces deux Menus
(trois verres de contenance 6 cl), 18 €

prix nets

La Carte

Hors-d'œuvre

La Saint- Jacques – 30€

Carpaccio de noix de Saint- Jacques et butternut à la vinaigrette de mangue

Grains de caviar français, sorbet orange piment

Le Foie gras de Canard - 33€

Mi-cuit, gelée passion, biscuit joconde à la fève tonka

Oignons nouveaux caramélisés au vinaigre de fruits rouges, glace potiron

Pleine Terre

Le Ris de Veau (viande bovine française) - 40€

La pomme du ris de veau cuite au sautoir, pommes de terre à la Florentine parfumées à l'huile de truffe

Pulpe de brocoli au wasabi, sauce au vin rouge

Le Bœuf de Normandie (Le filet) (viande bovine française) – 40€

Pavé poêlé minute, petits légumes de saison laqués à la pomme aigre-douce

Jus de viande parfumé au romarin

Pleine Mer

Les Saint- Jacques – 38€

Snackées, craquelin à la pistache, risotto Arborio à l'encre de seiche

Emulsion carotte gingembre

Le Turbot – 40€

Cuit à l'arête, écrasé de céleri cuit au four, carottes fanes au beurre de chorizo

Sauce Champagne

Assiette de fromages normands, beurre aux algues, noix et noisettes, chutney – 10€

Cuisine du Sucre

Les Chocolats de Michel CLUIZEL – 21€

Chocolat Elianza noir, biscuit au chocolat Mokaya, crémeux Mangaro lait

Espuma de vanille de Tahiti, velouté Maralumi lait

L'Exotique – 18€

Sablé et gelée noix de coco, mousse aux fruits de la passion, crème et opaline au sésame noir

Sorbet passion