

Les menus

LE DÉJEUNER D'AFFAIRES 45
déclinaison au choix selon le marché
de 2 entrées, 2 plats (viande ou poisson), fromages ou dessert

du mardi midi au vendredi midi

LE MENU « SAVEURS DU TEMPS » 75
4 plats de Gilles Tournadre ;
ses dernières créations en accord avec les saisons, la pêche, le marché

ce menu est servi jusqu'à 13 h 30 au déjeuner et 21 h 30 au dîner

LE MENU « DÉGUSTATION » 115
7 petits plats de Gilles Tournadre ;
ses dernières créations en accord avec les saisons, la pêche, le marché

ce menu est servi jusqu'à 13 h 30 au déjeuner et 21 h 30 au dîner

*Pour un bon équilibre du service tous ces menus sont servis
pour l'ensemble des convives de votre table*

*Nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes :
céréales, gluten, crustacés, arachide, lait, fruits à coque, céleri...*

Nos prix sont TTC et en euros.

R e s t a u r a n t

Gill

Les entrées

LA CHARLOTTE D'ARTICHAUT
Copeaux de foie gras confit,
Vinaigrette au jus de truffes

LES QUEUES DE LANGOUSTINES
Poêlées en chutney de tomates et poivrons rouges

LA TARTE PARMESAN
Aux légumes du moment,
Vinaigrette aux herbes

LE TOURTEAU
Décortiqué et assaisonné à l'huile de gingembre,
En ravioli de radis daïkon, copeaux de légumes

LES QUATRE ENTRÉES « SURPRISE » DU CHEF 45
servies pour l'ensemble des convives de la table

Les poissons selon arrivage

LA SOLE 42
Poêlée en filet, fricassée de légumes,
Jus aigre doux

LE BAR 40
en filet poêlé, jus au cidre,
marmelade de pommes et oignons,
crème mousseuse au Calvados

LE FILET DE TURBOT 44
Petits pois et fanes à l'andouille de Vire,
Oignons pickles

LE HOMARD BRETON 65
La queue rôtie aux herbes,
Les pinces sur un riz safrané à la mimolette d'Isigny

Les viandes

LE PIGEON À LA ROUENNAISE 42
Farci de foie gras en tournedos, ravioli aux herbes

LE FILET DE BOEUF POÊLÉ (ORIGINE FRANCE) 38
Royale d'échalote, pomme Anna,
Beurre de moutarde violette

LA SELLE D'AGNEAU RÔTIE 38
Poêlée de fenouils, artichauts et tomates aux olives noires,
Jus tranché au romarin

LE RIS DE VEAU POÊLÉ 42
Gros macaroni farci de légumes de saison, Jus de veau

Les fromages

18

Les desserts

* à commander en début de repas

LE MILLEFEUILLE MINUTE à la vanille * 22

LE SOUFFLÉ TRADITIONNEL AU CALVADOS TOUTAIN * 22
Sorbet pomme verte, terrine de pomme confite

LA TARTE CHOCOLAT NOIR * 22
Glace caramel

LES FRUITS ROUGES * 22
Sur une gelée de citron, crème d'amandes, glace verveine

LES SORBETS 22
aux fruits de saison

LE VACHERIN À NOTRE FAÇON * 22
Compotée de fruits rouges, glace pistache

LES QUATRE DESSERTS « SURPRISE » DU CHEF PÂTISSIER * 35
servis pour l'ensemble des convives de la table