

Tous les plats proposés sont faits maison, élaborés sur place à partir de produits bruts



Le Panier d'Octobre- Menu 41,00 €

Saint Wilfried (le 12 octobre) ensoleillé, deux jours plus tard emmitoufflé

Les 6 Huîtres : N°2 en provenance de Normandie

Les Escargots du Pré d'Auge : façon nems, polenta de potimarron, bouillon de cresson légèrement aillé

Le Homard : en boudin, quinoa au chou vert, jus pressé des têtes

Le Bar : fines tranches sur une tarte feuilletée, concassée de tomates, marinère d'aromates

Les Langoustines : décortiquées, céleri, artichaut comme un risotto
(SUPPLEMENT 9 EUROS)



Le Pigeon : suprême rôti, tartine des abats, jus au foie gras

Le Saumon d'Isigny : juste poché, étuvée de légumes, beurre demi-sel

La Pêche du jour : poêlée, choucroute de légumes raves

Le Bœuf : dans le filet, jus de veau réduit au poivre de Voatsipérieféry

Le Ris de Veau : braisé au Pommeau, fricassée de champignons (SUPPLEMENT 11 EUROS)



Les Fromages : du pays, servis sur assiette

Les Pommes : tatin, crème brûlée aux gousses de vanille, sablé normand

La Poire et Le Chocolat : Valhrona, éclair garni d'un confit de poires, mousse chocolat caramel beurre salé et riz soufflé

Le Sorbet : au cidre fermier, cruchon de Calvados

Les Agrumes : en marmelade sur un biscuit pistache, crémeux citron vert



La Formule déjeuner 30,00 €

Au choix dans le menu du panier, cette formule vous est proposée tous les midis

Entrée et plat ou Plat et dessert



Le Vin du Mois : La bouteille : 30 euros – le verre (18 cl) 7 euros

BEAUMES DE VENISE 2013 « DOMAINE BEAUMALRIC »

Daniel Begouassel – Vallée du Rhône -

La Carte

ENTREES:

Les huîtres n°2 en provenance de Normandie :

La pièce 3

Le Bar :

Fines tranches sur une tarte feuilletée, concassée de tomates,
marinière d'aromates 20

Le Homard :

En boudin, quinoa au chou vert, jus pressé des têtes 22

Les Escargots du Pré d'Auge :

Façon nems, polenta de potimarron, bouillon de cresson légèrement aillé 21

Les Langoustines :

Décortiquées, céleri, artichaut comme un risotto 30

VIANDES et POISSONS :

Le Saumon d'Isigny :

Juste poché, étuvée de légumes, beurre demi-sel 26

La Sole :

Tout simplement meunière 35

Le Filet de bœuf : (viande française)

Poêlé, infusion de poivre sauvage de Madagascar 35

Le Ris de Veau :

Braisé au Pommeau, fricassée de champignons 36

Les Fromages de pays : servis sur assiette..... 8

DESSERTS : (afin d'éviter de l'attente, à choisir en début de repas)

Au choix dans le menu du panier 11