

Menu « Envie de tout »

67 €

Médailillon de homard et nuage d'algue

Vive, caviar d'aubergine
décoction à l'amande

Turbot sauvage,
purée d'ail, petits pois et fèves

Voiture de fromages frais et affinés, chutneys maison

Fraise en voile de fraise,
lin brun et miel

Nous vous proposons un accord mets vins à 37 € par convive

Cet accord comprend 4 verres de vin

Menu « Les croquis de Blainville »

43.50 €

Maquereau cuit à basse température,
pétales marinées, pesto de courgette
ou

Dos de saumon d'Isigny, betterave nouvelle

Magret de canard cuit à basse température,
légumes de Christophe

ou

Filet de poisson sauvage suivant l'arrivage,
petits légumes de Christophe , émulsion aux étrilles

Mousse de camembert,
jus de cidre au gingembre, tuiles au sarrasin

Rhubarbe confite à 78° et son eau florale,
variation autour du yaourt en moelleux et tuile meringuée

*Nous vous proposons un accord mets vins à 27 € par convive
Cet accord comprend 3 verres de vin*

A la carte

-
-
-
-

Les entrées

Ravioles de langoustines et consommé maison	28 €
Maquereau cuit à basse température	24 €
Saumon d'Isigny	24 €

Les viandes

Filet de bœuf Normand, réduction de vin rouge	42 €
Canon d'agneau du pays	42 €

Nos poissons à basse température, accompagnés des légumes de notre jardin fraîchement cueillis et préparés à l'instant

Lieu de ligne	36 €
Vive	28 €

Nos fromages de la Maison Hautbois

- Voiture de fromages frais et affinés, chutneys maison	15 €
--	------

Les desserts du Chef Pâtissier Florian Lelièvre

Fruits de saison flambés à table	28 €
Fraise en voile de fraise, lin brun et miel	21 €
Rhubarbe confite à 78° et son eau florale, variation autour du yaourt en moelleux et tuile meringuée	19 €
Baba menthe-pamplemousse	17 €