

Menu Dégustation – Printemps 2017-

** Pommes de terre – huitres - caviar

Les huitres de Veules les roses / émulsion
pomme de terre – fenouil / sorbet Burratta /
écume iodée.

** L'œuf de poule de la ferme de

Février / cuit 63° / émulsion d'un vieux
gruyère de Carrouges / truffe d'été.

** Le homard Bleu de Carteret,

cerises / carottes sable /
bouillon d'algues.

* La lotte de Port en Bessin,

Yuzu de Normandie / artichauts poivrade –
seiches.

** **La pomme de ris de veau** laquée
cidre – miel du Perche / sarrasin – rhubarbe /
petits pois / girolles.

** Comme « un after eight »

chocolat grand cru Villa Gracienda / menthe
chocolat de notre verger.

* La cerise burlat soufflée...

*5 Plats : 75.00€

*7 Plats : 95.00€

Accords mets et vins 40.00€

LES INCONTOURNABLES...

Le homard de Carteret /

Cuit au bois de pommier dans sa coque
/ carottes sable / bouillon aux algues
36.00€

Les huitres de Veules les Roses / caviar Pétrossian

émulsion pommes de terre de nos jardins - fenouil /
citron confit – sorbet Burratta / écume iodée. 31.00€

La pomme de ris de veau / laquée cidre et miel du Perche – sarrasin /
Rhubarbe – petits pois. 36.00€

La vanille de Tahiti / framboises / passion /

Sur l'idée d'un vacherin contemporain version 2017. 19.00€

Les menus sont servis pour la totalité des convives de la table

Dans le souci de vous présenter des mets d'une fraîcheur irréprochable. Nous vous informons que certains produits peuvent éventuellement manquer.