

**La langoustine « casier » / agrumes / betteraves anciennes**

Crue – cuite – marinée / yuzu de Normandie /émulsion de carcasses.

**Le foie gras de canard du « Pays d’Auge » fumé au foin / melon – amande / anguille fumée /**

En compression / stick et suc d’anguille fumée / des herbes sauvages.

**Le Saint Pierre / beurre aux algues / carottes sable / bulots « craquants » / ail noir /**

Royale de corail d’oursin / suc des arêtes à peine crémé au safran de Normandie.

**L’agneau de pays frotté au poivre « Cuméo » /**

Poudre poivron / L’épaulé de 36 heures / aubergines fumées / dattes – citron.

**Les fromages de notre affineur J.Yves Bordier à Saint Malo.**

**Le chèvre de Banvou travaillé comme un nougat /**

Déclinaison péquillos / huile de pimprenelle.

**L’abricot de Provence / chocolat – caramel / romarin/**

Un praliné à l’ancienne / goût et saveur / souvenir d’enfance.

**La cerise burlat / pistache / gin /**

La cerise soufflée / mousse légère au « Gin Normand grand cru » / fraîcheur pistache.

**56.00€ TROIS SERVICES Entrée, plat, fromage, dessert.**

**69.00€ QUATRE SERVICES Langoustines ou Foie gras, saint Pierre, agneau, fromages, dessert.**

**L’ensemble des mets des menus sont disponibles à la carte : Entrée 25.00€ - Plat 29.00€ - Fromages 14.00€ - Desserts 16.00€**