

La Carte

ENTREES

- Foie gras poêlé, figue rôtie légèrement fumée, betteraves rouges (23 €)
- Croustillant mi-cuit de Coquilles Saint-Jacques, vinaigrette à la truffe (24 €)
- 12 Huitres de Normandie n° 3 (24 €)
- Saumon mi-cuit, vinaigrette fruit de la passion (19 €)
- Salade de filets de caille au vinaigre de groseille (19 €)

PLATS

- Filet de Bœuf aux girolles, jus de viande et Corne de Gâte (30 €)
- Poitrine de canette cuit sur la peau, aigre-doux au safran (29 €)
- Roulade de Turbot, beurre de Champagne (32 €)
- Homard bleu de nos côtes cuit dans sa carapace, beurre de coriandre et d'estragon (51 €)
- Noisettes de Bœuf rôties aux poivres de Sichuan, confit d'oignons rouges (22 €)
- Blanc de Cabillaud braisé, coulis de cresson (22 €)
- Suprême de Pintade, choux parfumés aux baies de Genièvre, crème de raifort (22 €)

Chariot de fromages de nos régions et de chez Philippe Olivier (14.50 €)

DESSERTS de Damien Cocquerel

- Crèmeux chocolat, fruits rouges, glace aux poivres de Sichuan (12 €)
- Dôme pistache, insert framboise et sa glace vanille (12 €)
- Autour du citron... (12€)
- Crème brûlée, vanille de Madagascar (10 €)
- Meringue glacée vanille/agrumes (10 €)
- Panacotta chocolat – Mousse Poire - Crumble (10 €)



Viande d'origine française ou de l'U.E.

Les plats « fait maison » sont élaborés à partir de produits bruts.