

LES HUÎTRES, COQUILLAGES & CRUSTACÉS

PLATEAU DE FRUITS DE MER (prix par personne) 60 €
1 tourteau, 6 huîtres, 6 langoustines, 6 crevettes roses, 150gr bulots
Supplément homard entier Tarif soumis à la saisonnalité
A commander avant 18h la veille de votre repas

HUÎTRES n°3 de chez Lenoir-Thomas, Îles de Chausey
Par 6 20 €
Par 9 30 €
Par 12 40 €

LES ENTRÉES



VELOUTÉ DE COURGE 24 €
Dans l'esprit d'une soupe, moules de Bouchot du Mont-Saint-Michel, conchigliettes,
viрге de courge et croûtons

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES ET CELERI 24 €
Crème de céleri, chutney de pommes de nos vergers et sa vinaigrette

ŒUF BIO DE CHEZ « GALOBIO » FAÇON MEURETTE AU CIDRE 22 €
Cuit mollet, royale de champignons et lardons

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD POELÉE 26 €
Façon pot au feu, légumes racines et son bouillon

LES PLATS



JOUE DE BŒUF 36 €
Ecrasé de pomme de terre, compotée d'oignon et truffe

QUEUE DE LOTTE 32 €
Marinée au piment d'Espelette, panais rôti, sarrasin et sauce au cidre bio

AILE DE RAIE 34 €
Chou chinois roulé aux algues Nori, shiitakes rôtis et sauce façon grenobloise

FRICASSÉE DE RIS DE VEAU 42 €
Risotto de salsifis et coquillages

SAINT-JACQUES POÊLÉES ET RISOTTO 38 €
Betterave multicolore, poire et jus de betterave aux fruits rouges

LES DESSERTS



ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS 12 €
Chutney et bouquet de salade

BRIOCHE PERDUE A LA NORMANDE 14 €
Glace whisky normand

TARTE FEUILLETÉE AUX POMMES 14 €
Crème fermière de chez Borniambuc et crème glacée au Calvados
(à commander en début de repas)

ROCHER NOISETTE 14 €
Dans l'esprit d'un Ferrero

Prix nets, taxes et service compris