

LES HUÎTRES, COQUILLAGES & CRUSTACÉS

PLATEAU DE FRUITS DE MER (prix par personne)		85 €
1 tourteau, 6 huîtres, 6 langoustines, 6 crevettes roses, 150gr bulots		
Supplément homard entier		40 €
<i>A commander avant 18h la veille de votre repas</i>		
HUÎTRES n°2 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, conchigliette, verge de courge et croûtons	
TARTARE DE SAINT-JACQUES ET MANGUE	28 €
Vinaigrette au fruit de la passion et poivre maniguette	
ŒUF BIO DE CHEZ « GALOBIO » façon MEURETTE AU CIDRE	22 €
Cuit mollet, royale de champignons, lardons	
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD	26 €
Chutney de pomme, et brioche toastée	

LES PLATS



DOS DE CERF	36 €
Topinambour, chou pointu et châtaigne	
QUEUE DE LOTTE	32 €
Panais rôtis, sarrasin et sauce au cidre bio	
CARRÉ D'AGNEAU	40 €
Rôti, croûte de coriandre et citron, purée de carotte au gingembre, légumes, émulsion à l'ail et jus d'agneau	
PAVÉ DE MERLU	30 €
Potimarron rôti et sa crème à l'orange, sabayon maltaise	
SAINT-JACQUES POÊLÉES	38 €
Betterave multicolore, poire et jus de betterave aux fruits rouges	

LES DESSERTS



ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS	12 €
Chutney et bouquet de salade	
POIRE BELLE HÉLÈNE	14 €
Glace à la vanille de Madagascar, sauce au chocolat 70%	
TARTE FEUILLETÉE AUX POMMES	14 €
Crème fermière de chez Borniambuc et crème glacée au Calvados (à commander en début de repas)	
MONT BLANC	14 €
Marron et cassis	

Prix nets, taxes et service compris