

*Régis LIGOT & Didier GODEFROY, Chefs des Cuisines
vous suggèrent :*

NOTRE PAIN FABRICATION MAISON :
FARINE LABEL ROUGE

Entrées

- Méli-Mélo de Melon et Pastèque, Jambon fumé Normand, Mesclun, Porto sirupeux** 12 €
Melon and Watermelon, Normand cured ham, Mesclun salad and syrupy Port wine
- Foie Gras de Canard cuit au torchon, chutney d'oignon, confiture de Melon et pain grillé** 12€
Duck Liver Foie Gras, onion's chutney, melon's jam and grilled bread
- Galette printanière, Asperges poêlées, Œuf de poule poché,
Jambon cru Normand et Parmesan** 12€
*Spring's Pancake, fried Asparaguses, poached hen's egg,
raw Norman ham and Parmesan cheese*
- Tempura de Sardine au Basilic, sauce Aigre-douce,
brunoise de Concombre au Sel du Guérande** 12€
Sardine's tempura with Basil, sweet and sour sauce, dice of cucumber with salt from Guerande
- Huîtres Normandes en crumble de Noisettes, pulpe de Céleri Rave au beurre,
julienne de Céleri branche tiédi** 12€
Norman Oysters in nut's crumble, celeriac's pulp with butter, warmed celeriac julienne
- 6 Huîtres Normandes servies froides, pain de seigle et vinaigre d'échalotes** 12 €
6 Norman Oysters served cold with rye-bread and shalott vinegar
- 6 Huîtres Normandes chaudes au Camembert et Andouille gratinées** 12 €
6 Hot Norman Oysters with gratinated Camembert cheese and Andouille sausage

Plats

- Milieu de Train de Côte grillé à l'huile de Romarin, sauce Béarnaise** 20 €
pommes façon Pont-Neuf cuites à la graisse de Veau
Grilled Rib of Beef with Rosemary oil, Béarnaise sauce, potatoes cooked at fat of Veal
- Selle d'Agneau de Pays cuite en cocotte, Panoufle au caramel d'agrumes,
légumes au Wok et huile de Colza** 20 €
*Saddle of country Lamb cooked in a casserole dish with citrus fruits caramel,
vegetables cooked in a Wok and Colza oil*
- Filet de Canard façon au sang, craquant de Fruits de saison,
semoule de Maïs au confit de cuisse de Canard** 20 €
Duck Filet cooked with crunchy season's fruits, semolina of corn with preserved duck leg
- Tripes Maison du Chef et ses Pommes Vapeur** 20 €
Home Made Tripes with steamed potatoes
- Cervelas de Pays grillé, bouquet de salade** 20 €
Pommes de terre écrasées à la fourchette, vinaigrette aux aromates
Grilled Local Saveloy and salaf, potatoes crushed with a fork, vinaigrette with spices

Pêche du Moment, bouillon de Crustacés, carottes et pommes de terre aigres 20 €
Moment's Fishing, broth of Crustaceans, sour carrots and potatoes

Homard du Saint-Laurent fumé au foin, beurre fondu à la Ciboulette, Tomates confites, pulpe d'Artichaut et huile de noisettes 20 €
Lobster from Saint-Laurent smoked with dried grass, melted butter with chives, candied tomatoes, Artichoke's flesh and oil of nuts

Saumon Gravlax juste grillé de la peau, pomme de terre Charlotte farcie, Sauce Moutarde au Lime, herbettes en salade 20 €
Gravlax Salmon just grilled, stuffed Charlotte potatoe, mustard sauce with Lime, salad of herbs

Fromages

Plateau de Fromages 8 €
Tray of Cheeses

Desserts

Nectarines rôties façon Melba, coulis de Framboise 10 €
Roasted Nectarine in Melba style, Raspberry coulis

Tatin de Fraise au sirop d'Erable, Pistaches caramélisées, sorbet Tagada 10 €
Tarte Tatin with Strawberries at Mapple Syrup, caramelized pistachios, sherbet at Tagada's flavor

Riz au Lait tiède, chocolat noir, cigarette à la vanille, sorbet à l'écorce de cannelle 10 €
Tepid Rice Pudding, black chocolate, cigarette biscuit at vanilla's flavor, sherbet with cinnamon peel

Fricassée d'Abricots au sirop d'Erable, sorbet abricot émulsionné au moment, Tuile amande 10 €
Fricassee of Apricots with Mapple syrup, sherbet at apricot flavour, biscuit at almond flavour

Sorbets aux Fruits de saison en quenelle, Tuile dentelle aux graines de Framboise 10 €
Sherbets of Season's fruits in quenelle, biscuit with Raspberries's seed

Poire pochée, croûtons de brioche façon Pain perdu, sorbet caramel au beurre salé, Chantilly au jus de poire 10 €
Pear poached, croutons of brioche as a bread pudding, sherbet with salted caramel

Tous nos plats suggérés ci-avant sont susceptibles de contenir des traces de gluten, de porc et/ou de fruits à coque. Merci de vous en assurer à la commande.

Menu Entrée + Plat + Dessert

42 €

Prix TTC

