

Notre Restaurant Gastronomique vient à vous !!

*Régis LIGOT accompagné de
Nicolas GANIVET & Didier GODEFROY
vous suggèrent :*

NOTRE PAIN FABRICATION MAISON :
FARINE LABEL ROUGE fourni

Entrées

Foie Gras de Canard cuit au torchon, chutney de Charentais, Pain grillé	12€
Saumon Fumé Maison et ses toasts	12€
Escargots en Coquilles au beurre d'ail	12€
Poêlée de Cèpes au beurre d'ail	12€
Carpaccio de St-Jacques au vinaigre de Fraises, salade	12€
6 Huîtres Normandes servies froides, pain de Seigle et vinaigre d'échalotes	12 €
6 Huîtres Normandes chaudes au Camembert et Andouille gratinées	12 €

Plats

Filet de St-Pierre rôti, sauce vin blanc à la cardamome, chou-fleur rôti au Paprika	20 €
Pêche du Moment aux coques et Asperges au Parmesan	20 €
Filet de Lotte braisé au Bacon, jus au cresson, Risotto crémeux	20 €
Tripes Maison du Chef et ses Pommes Vapeur	20 €
Filet d'Agneau dans la Selle rôti à l'ail des Ours, Pommes Darphin Truffées	20 €
Ris de Veau aux Champignons de nos Forêts, Pommes cocotte façon Grand-Mère	20 €
Pièce de Bœuf dans le Filet, Poireaux grillés, sauce Camembert au Lait Cru	20 €

Desserts

Tarte aux Fraises, crème citronnée, coulis de fruits	10 €
Tatin à l'Ananas à l'ancienne, caramel au beurre crémeux à la noix de coco	10 €
Crème brûlée au sucre cassonade, cigarettes Framboise	10 €
Brioche façon Perdue au Miel, compotée de Fraise à l'estragon	10€
Mousse au Chocolat Maison avec des Coupeaux de Chocolat, crème à l'Orchidée	10€

Menu Entrée + Plat + Dessert

39 €

Prix TTC

