

*Nicolas GANIVET accompagné de Didier GODEFROY  
vous suggère :*

NOTRE PAIN FABRICATION MAISON :  
FARINE LABEL ROUGE

## *Entrées*

Foie Gras de Canard cuit au gros sel et épices, Chutney de Melon et Pastèque, Pain de Mie toasté <i>Duck Foie Gras cooked with salt and spices, Melon and Watermelon Chutney, Toasted soft Bread</i>	14 €
Ravioles de Foie Gras de Canard au Pain d'épices, Bouillon crémeux arabica <i>Foie Gras Raviolis with Gingerbread and creamy Broth with Arabica</i>	14 €
L'Œuf en Meurette revisité, sur une Tartine de Tradition <i>Revisited Classic Oeuf en Meurette "Poached eggs in Wine sauce" served on a Traditional Toast</i>	14 €
Tartelette feuilletée, Tapenade et Sardines juste rôties, Rosace de Radis rose <i>Puff pastry tartlet, Olive relish Tapenade and roasted Sardines, Rosette of pink Radish</i>	14 €
Asperges poêlées puis déglacées au jus de Crevettes grises et parfumées à l'Orange en segments <i>Pan-fried Asparagus then deglazed with Gray Shrimp juice and flavored with Orange segments</i>	14 €
6 Huîtres Normandes servies froides, pain de Seigle et vinaigre d'échalotes <i>6 Norman Oysters served cold with rye-bread and shallot vinegar</i>	14 €
6 Huîtres Normandes chaudes au Camembert et Andouille gratinées <i>6 Hot Norman Oysters with gratinated Camembert cheese and Andouille sausage</i>	14 €

## *Plats*

Pêche du moment selon arrivage et suggestion du Chef <i>Fish of the moment according to arrivals and Chef's suggestion</i>	22 €
Tranches de Thon snackées au Sésame, Jus vert, Tagliatelles de Fenouil, Huile d'Olive et Citron vert <i>Slices of Tuna Snacked with Sesame, Green Juice, Fennel Tagliatelle, Olive Oil and Lime</i>	22 €
Filet de Tacaud de nos côtes comme une gougeonette, Mayonnaise d'épinard, Pommes Macaire aux légumes de Printemps <i>Sticks of Tacaud filet from our coasts, Spinach mayonnaise, Crispy Potato Pancake "Macaire" prepared with Spring vegetables</i>	22 €
Râble de Lapin farci aux Pruneaux, Jus d'os au Vin blanc et Estragon, Rouelles de Céleri-rave à la Noisette <i>Rabbit Saddle stuffed with Prunes, Bone Juice with White Wine and Tarragon, Slices of Celeriac with Hazelnut</i>	22 €

Epaule d'Agneau cuite en 36 heures comme un Navarin et légumes croquants <i>Lamb shoulder cooked 36 hours "French Lamb Stew", served with crispy vegetables</i>	22 €
Pavé de filet de Bœuf grillé, Jus à l'anchois, Artichaut et Asperges aux Olives noires <i>Grilled Beef Filet, Anchovy Juice, Artichoke and Asparagus with Black Olives</i>	22 €
Tripes Maison du Chef et ses Pommes Vapeur <i>Home Made Tripes with steamed potatoes</i>	22 €
Cervelas de Pays grillé, bouquet de salade Pommes de terre écrasées à la fourchette, vinaigrette aux aromates <i>Grilled Local Saveloy and salad, potatoes crushed with a fork, vinaigrette with spices</i>	22€

## Fromages

Plateau de Fromages <i>Tray of Cheeses</i>	9 €
---	-----

## Desserts

Crème façon brûlée à l'Ananas, Croquant au Poivre de Sichuan, Emulsion coco <i>Crème Brûlée with Pineapple, crunchy Sichuan pepper, Coco emulsion</i>	14 €
Fraises confites au sirop d'Erable puis gratinées avec un Sabayon de Houblon <i>Strawberries candied in Maple syrup then gratinated with a Hop Sabayon</i>	14 €
Feuilletage comme un Mille-Feuille, Chocolat Safran, et une crème Diplomate pour accompagner <i>Puff pastry like a Mille-Feuille, Saffron Chocolate, served with "Diplomate" pastry cream</i>	14 €
Belle "Hélène" sur un biscuit Nantais, Poire confite au Poiré, Chocolat tiède, Amandes sablées et crème montée <i>Pear "Belle Hélène" style candied with Perry on a "Nantes biscuit", Warm chocolate, shortbread Almonds and whipped cream</i>	14 €
Churros comme à la Foire, Crémeux Mangue et Chocolat pour tremper <i>Churros like at the Fair, Mango and Chocolate Cream for dipping</i>	14 €
Dessert du Moment selon l'Inspiration du Chef <i>Dessert of the Moment according to the Chef 's inspiration</i>	14 €

**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* 50 €**

**Prix TTC**