

*Nicolas GANIVET accompagné de Didier GODEFROY
vous suggèrent :*

NOTRE PAIN FABRICATION MAISON :
FARINE LABEL ROUGE

Entrées

Ravioles à la Tomate fraîche, bouillon au Romarin et fromage de Touraine <i>Ravioles of fresh Tomato, broth of Rosemary and cheese from Touraine</i>	14 €
Foie Gras de Canard cuit au torchon, marmelade de Melon au citron vert, pain grillé <i>Duck Liver Foie Gras and stew of Melon, marmalade of Lime and grilled bread</i>	14 €
Polenta crémeuse à la Mascarpone, Asperges poêlées au jus de Bœuf, Jambon fumé Normand <i>Creamy Polenta with Mascarpone cheese, fried Asparaguses with beef juice, Norman smoked Ham</i>	14 €
Feuilles de Chou vert farcies aux Tourteaux et Pomme Granny, Bisque et tomates confites <i>Leaves of Green Cabbage stuffed with Crab and Granny Apple, Bisque and candied tomatoes</i>	14 €
Nougat de Camembert aux Fruits secs, Focaccia au Romarin frais, Vinaigre de Cidre sirupeux et verdurette <i>Camembert and dried fruits in Nougat style, Focaccia at fresh Rosemary</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

Travers de Porc « Label Rouge » laqué au Miel, sauce Aigre Douce, purée de pomme de terre fumée <i>Spare Rib « Red Label » with Honey, sweet and sour sauce, smoked mashed potatoes</i>	22 €
Filet de Veau cuit en basse température aux Agrumes, Béarnaise au jus de Veau, Poêlée de Navets à la Ciboulette <i>Veal Filet cooked with citrus, Béarnaise sauce with Veal juice, fried Turnips with Cheeves</i>	22 €
Sauté de Bœuf minute à la moelle, vin rouge et Porto, Asperges à l'orange et billes de Charlotte Au beurre clarifié <i>Fried Beef with marrow, red wine and Porto wine, Asparaguses with Orange and Charlotte potatoes</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 salaf, potatoes crushed with a fork, vinaigrette with spices</i>	22 €

Darne de Lotte rôtie sauce Vallée d'Auge, chou-fleur bardé au Lard Paysan rôti au four <i>Roasted Monkfish steak, sauce with Cider, Onions, Apples and Mushrooms, roasted cauliflower with bacon</i>	22 €
Pavé de Lieu Jaune pané au Piment d'Espelette, jus de Poissons au vinaigre balsamique, Jeunes carottes croquantes à la poêle <i>Pollack breaded with Espelette pepper, juice of fishes with Balsamic vinegar, fried crunchy carrots</i>	22 €
Filet de Sole Normande au sautoir, jus de Tripes émulsionné au beurre, Légumes du Printemps et tuile de Riz noir <i>Norman Sole filet, Tripes juice with butter, Spring's Vegetables and black rice biscuit</i>	22 €

Fromages

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

Desserts

Dessert aux Fruits du Moment au gré de la Saison et de l'inspiration du Chef <i>Dessert of Season's Fruits according to the Market and inspiration of the Chef</i>	14 €
Sorbet du Jour sur un lit de Fruits en minestrone, croustillant au Spéculoos <i>Sherbet of the Day on a Fruits Minestrone, Speculoos biscuit</i>	14 €
Crème de Fromage Blanc, compote de Rhubarbe, coulis à la Fraise, biscuit Nantais <i>Cream of White Cheese, stew of Rhubarb, Strawberry coulis and Biscuit « Nantais »</i>	14 €
Fruits frais en crumble de Sarrazin, crème Chantilly vanille, sauce Chocolat noir tiédi <i>Crumble of Season's fruits with buckwheat, whipped cream with vanilla, tepid black chocolate sauce</i>	14 €
Eclair Fraise-Basilic, ganache au chocolat blanc, coulis à l'huile d'olive <i>Eclair with Strawberry and Basil, white chocolate ganache, coulis with olive oil</i>	14 €
Pizza briochée aux Pépites noires, Fraises et Framboises rafraîchies au zeste de Citron vert <i>Pizza in Brioche style with black chocolate, Strawberry and Raspberry in sherbet with Lime</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 €
-------------------------------------	-------------