Nicolas GANIVET accompagné de Didier GODEFROY
vous suggère :

NOTRE PAIN FABRICATION MAISON :
FARINE LABEL ROUGE

Entrées

Gravlax de Truite de Mer, crème fouettée anisée, Tartine de Tradition et compote de fruits rouges 14 €
Gravlax of Sea Trout, anised whipped cream, slice of Bread and stewed red berries

Foie Gras de Canard cuit au torchon, Pain de Campagne à la Figue, sirupeux de Pommeau 14 €
Duck Liver Foie Gras, farmhouse bread with Fig, Pommeau syrupy

Velouté d'Epinards au Haddock, Œuf de Poule poché et Marmelade de Pomme Granny 14 €
Cream of Spinach Soup, poached Egg and Granny apple marmalade

Cannelloni de Longe de Thon, Mousse d'Avocat au Curry, 14 €
crème acidulée au Lime et feuilles de salade
Tuna Cannelloni , Avocado Mousse with curry, acidulated cream with Lime and salad

Pomme de Terre Charlotte fumée et Foie Gras de Canard poêlé façon Parmentier, 14 €
Jus de Bœuf et chapelure de Pain d'Epices
Charlotte Potatoe and fried Duck Liver Foie Gras in Parmentier style, beef juice and Gingerbread breadcrumbs

6 Huîtres Normandes servies froides, pain de Seigle et vinaigre d'échalotes 14 €
6 Norman Oysters served cold with rye-bread and shalott vinegar

6 Huîtres Normandes chaudes au Camembert et Andouille gratinées 14 €
6 Hot Norman Oysters with gratinated Camembert cheese and Andouille sausage

Plats

Aile de Raie cuisinée au beurre de Genièvre, chou vert comme une choucroute 22 €
Et Lardons de Jambon fumé Normand
Ray cooked with butter and juniper berry, green cabbage in sauerkraut style, Norman Smocked Ham Bacon bits

Filets de Limande, Pulpe de Potiron au Camembert, sauce au Muscadet 22 €
Dab Filet, Pumpkin pulp with Camembert cheese, sauce at Muscadet white wine

Saint-Jacques Normandes forestières, Champignons de Paris et Cèpes, Pommes cocotte, 22 €
Velouté de Barde
Norman Scallops with Paris Mushrooms and Boletus, browned potatoes and Bard Soup

Tripes Maison du Chef et ses Pommes Vapeur 22 €
Home Made Tripes with steamed potatoes

Cervelas de Pays grillé, bouquet de salade 22 €
Pommes de terre écrasées à la fourchette, vinaigrette aux aromates
Grilled Local Saveloy and salad, potatoes crushed with a fork, vinaigrette with spices

Crépinettes de Queue de Bœuf confite au vin rouge, Blettes à la crème gratinées au Neufchâtel 22 €
Sausage of Oxtail candied with red wine, Swiss chard gratinated with Neufchâtel cheese

Canard de Barbarie : Suprême rôti rosé, Cuisse en croustillant sauce aux Baies de Cassis, Navets compotés à l'oignon 22 €
Roasted Suprem of Barbary Duck pink cooked , Crunchy Leg with Blackcurrent berries, turnip's compote with onion

Filet d'Agneau dans la selle en croûte de Noisette, Panais au beurre et Semoule Boulgour Au Parmesan, jus réduit au thym 22 €
Lamb Filet with a crust of Nut, Parsnips with butter and Boulgour semolina with Parmesan cheese, juice with thyme

Fromages

Plateau de Fromages 9 €
Tray of Cheeses

Desserts

Pomme Fruit à l'envers, brioche au beurre et caramel, crème émulsionnée 14 €
Apple and Brioche with butter and caramel, cream emulsion

Riz comme un Risotto à la Coco râpée, Mangue en tranches rissolées au beurre demi-sel 14 €
Rice in Risotto style with grated Coco flavor, slices of Mango browned with half-salted butter

Cake aux Citrons vert et jaune servi tiède, sorbet d'Agrumes aux zestes confits 14 €
Warmed Cake at Lemon and Lime flavors citrus sherbet with candied Zest

Oreillettes en Mille-Feuille, fleur d'Oranger pour parfumer, crèmes banane et framboise 14 €
Mille-Feuille flavoured with Orange blossom, creamy desserts flavoured with Banana and Raspeberry

Tranches de Coing au beurre de Passion, Faisselle et Fruits du Mendiant 14 €
Slices of Coins and Butter of Passion Fruits, cottage cheese and Nuts

Dessert du Moment selon l'Inspiration du Chef 14 €
Dessert of the Moment according the Chef 's inspiration

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