



Carte

Entrées

Pressé de porc de la Manche (FR)
Espuma de pommes poêlées au Camembert et croustillant de sésame noir **14 €**
Suggestion du Sommelier : Irancy 12€ (12,5 cl)

Oeuf en basse température et effluves de sous bois
Crèmeux de champignons dorés, notes de truffes et éclats de noisettes **13 €**
Suggestion du Sommelier : Bourgogne Aligoté 8€ (12,5 cl) / Moulin à vent 9€ (12,5 cl)

Tartare de betterave :
Jeu de texture et panna cotta au jambon de la Manche (FR) **14 €**
Suggestion du sommelier : Condrieu blanc 14€ (10 cl) / Bourgogne aligoté 8€ (12,5 cl)

Crevettes sauvages au Rhum **19 €**
Suggestion du Sommelier : Gewurztraminer 7€ (12,5 cl)

Poisson selon arrivage du jour **18 €**
Suggestion du Sommelier : Viré-Clessé 14€ (10 cl)

Cochon de la Manche (FR) mariné au cumin **18 €**
Suggestion du Sommelier : Croze Hermitage 9€ (12,5 cl)

Roc'Burger avec steak (FR) de la Boucherie GOBE, pommes de terre confites
et pain de la Boulangerie de Tessé
Fromage fermier au choix : Camembert, Cheddar, Chèvre frais, Bleu de St Jean **19 €**
Suggestion du Sommelier : Châteauneuf du Pape 17 € (10 cl)

Tête de veau (FR) traditionnelle, légumes au pot, gribiche **20 €**
Suggestion du Sommelier : Vin rouge d'Afrique du Sud 16€ (10 cl)

Crevettes sauvages sauvages juste grillées :
Riz Koshihikari **25 €**
Suggestion du Sommelier : Viré-Clessé 14 € (10 cl)

Menu végétarien (3 plats) 32 €

Entrée : Oeuf parfait et effluves de sous bois, crèmeux de champignons

Plat : Composition végétale

Dessert : Au choix dans la carte (sauf assiette gourmande +5)

Suggestion du Sommelier : Condrieu blanc 14€ (10 cl)





Carte

Assiette de fromages Normands (4)

Camembert, Livarot, Pont L'Evêque, Bleu de St Jean, Chèvre des Gorges de Villiers
Accompagnés de Miel du Rocher de la Forêt d'Andaine et beurre aromatisé **8 €**

Desserts (élaborés à base de crème de la Ferme de Landegas / Oeufs de la ferme la Bigottière / Farine de Valentine...

Ile flottante revisitée parfumée selon l'humeur du Pâtissier **6 €**
Suggestion spiritueux : Gin Automne Bio 12,50€ (5 cl)

Brioche poêlée :
Pommes compostées et crème glacée au pain d'épice **11 €**
Suggestion spiritueux : Cognac Fin Bois 2011 16€ (5 cl)

Crème brûlée revisitée by Axel **12 €**
Suggestion spiritueux : Rhum El Pasador de Oro 16 € (5 cl)

L'Ecureuil :
Ganache montée, tuile de cookies noisettes, éclats de noisette, éclats de brownie **12 €**
Suggestion spiritueux : Rhum El Pasador de Oro 16€ (5 cl)

Assiette gourmande des desserts (4) accompagnés de thé ou café **14 €**

Nos coupes arrosées (élaborées avec les glaces artisanale de la Ferme BIDARD

Colonel : 2 boules citron, Vodka **8 €**
"Bagnolèse" : 2 boules pomme, Bagnolèse (Caves Chatel) **9 €**
Créole : 2 boules banane, Rhum **9 €**
Normande : 2 boules vanille, Calvados (Manoir de Durcet) **9 €**

Menu enfant jusqu'à 12 ans

Plat / Dessert **13 €**
Pour les gourmands (3 plats) **16 €**

Il n'y a qu'une chose sérieuse dans la vie,
c'est l'heure des repas. "Lino Ventura"
Extrait du film 125, Rue Montmartre (1959)
Dialogue Michel Audiard



Nos prix sont taxes et service inclus





Menu

Les Pierres Plates

(sauf samedi soir, dimanche midi et jours fériés ou événements particuliers)

29 (3 plats) / 35 (+ fromages)

Mise en bouche

Oeuf en basse température et effluves de sous bois

Crèmeux de champignons dorés, notes de truffes et éclats de noisettes

Suggestion du Sommelier : Bourgogne Aligoté 8€ (12,5 cl) / Moulin à vent 9€ (12,5 cl)

...

Suggestion du moment

Poisson selon arrivage du jour

Suggestion du Sommelier : Viré-Clessé 14€ (10 cl)

...

Cochon de la Manche (FR) mariné au cumin

Suggestion du Sommelier : Croze Hermitage 9€ (12,5 cl)

Ile flottante parfumée selon l'humeur du Pâtissier

Suggestion spiritueux : Gin Automne Bio 12,50€ (5 cl)

...

Brioche poêlée :

Pomme compotées et crème glacée au pain d'épice

Suggestion spiritueux : Cognac Fin Bois 2011 16€ (5 cl)

...

Fromages Normands accompagnés de miel local (Rucher de la forêt d'Andaine)

Mignardise

Le site des Pierres plates est l'endroit où le diable venait autrefois traire ses vaches à la tombée de la nuit. En s'approchant, on peut voir les traces circulaires laissées par son seau et les sabots de ses vaches dans le grès.



Nos prix sont taxes et service inclus





Menu

Le saut du Capucin

39 (3 plats) / 45 (+ fromage)

Mise en bouche

Choix des entrées à la carte
Sauf crevettes

Choix des plats à la carte (sauf crevettes)

ou

Magret de Canard (F) poires et champignons
Suggestion du Sommelier : Gevrey Chambertin 19,50€ (10 cl)

ou

Lieu Jaune, effiloché de saumon fumé au sésame, chou

Dessert à la carte
(Assiette gourmande avec thé ou café) +5

...
Trompe l'œil by Axel

...
Assiette de fromages locaux accompagnés de miel local (Rucher de la forêt d'Andaine)

Mignardise

La légende raconte qu'un moine Franciscain souffrait des jambes et n'arrivait pratiquement plus à marcher. Il serait venu à Bagnoles pour y guérir.

Il promit de sauter d'une aiguille à l'autre s'il retrouvait l'usage de ses membres après avoir pris les eaux de Bagnoles. Le père Capucin retrouva miraculeusement une étonnante vigueur. Il exécuta donc sa parole et sauta d'un bond entre les deux rochers distants de quatre mètres.



Nos prix sont taxes et service inclus





Menu Apaisonia

Dégustation en :
56 en 5 plats / 66 en 7 plats*

Mise en bouche

Echappée gourmande en Normandie

Déclinaison de foie gras (FR), betterave Chioggia et porto gélifié

Suggestion du Sommelier : Nouvelle Zélande Marlborough 14€ (10 cl)

et

Souvenir d'Outremer

Crevettes sauvages au Rhum

Suggestion du Sommelier : Gewurztraminer 7€ (12,5 cl)

Glace Virgin Colada arrosée au Calvados arrangé*

Virée en mer

Pavé de thon snacké, effiloché de saumon fumé au sésame, chou

Suggestion du Sommelier : Viré-Clessé 14€ (10 cl)

ou

Passage dans notre Bocage

Filet de race bovine (FR) poires et champignons

Suggestion du Sommelier : AOP Margaux 2019 14€ (10 cl) / AOC Châteauneuf-du-pape 2011 17€ (10 cl)

Randonnée dans les Gorges

Mousse de chèvre des Gorges de Villiers

Mini-agrume en trompe l'œil by Axel et son verre de Crémant d'Anjou (10 cl)*

Trompe l'œil by Axel

Suggestion spiritueux : Gin Automne Bio 12,50€ (5 cl) / Rhum El Pasador de Oro 16€ (5 cl)

Mignardise

Ce menu vous offre une expérience culinaire où l'apaisement des sens rencontre la richesse envoûtante de nos produits. Ce menu dégustation est une invitation à un voyage gustatif à travers des saveurs authentiques, sublimes par la créativité et la finesse de notre cuisine gastronomique.

Chaque assiette est une escale, une harmonie entre les mets et l'élégance des textures et parfums soigneusement sélectionnés. Laissez-vous guider par cette symphonie d'émotions, où chaque bouchée raconte une histoire, entre exotisme, raffinement et équilibre.



Nos prix sont taxes et service inclus

