

*Nicolas GANIVET accompagné de Didier GODEFROY
vous suggère :*

NOTRE PAIN FABRICATION MAISON :
FARINE LABEL ROUGE

Entrées

Ravioles de Tourteaux, Gingembre confit et bouillon de Carcasse au Satay. <i>Brown Crab Ravioli, Candied Ginger & Satay-Infused Shellfish Broth.</i>	14 €
Asperges cuites au fumet de Bœuf, Œuf cuit au Vinaigre de Xérès, Parmesan craquant. <i>Asparagus Cooked in Beef Consommé, Sherry Vinegar Poached Egg, Crispy Parmesan.</i>	14 €
Cromesquis d'Escargot, crème d'ail noir émulsionnée sur un lit de Charlotte fumé. <i>Crispy Snail Cromesquis, Black Garlic Emulsion, Smoked Charlotte Mash.</i>	14 €
Tagliatelles fraîches et copeaux d'Asperges sublimés à la Melanosporum et crème de la Vallée d'Auge. <i>Fresh Tagliatelle with Asparagus Shavings, enhanced with Melanosporum Truffle and Cream from the Vallée d'Auge.</i>	14 €
6 Huîtres Normandes servies froides, pain de Seigle et vinaigre d'échalotes. <i>6 Normandy Oysters served cold, with Rye Bread and Shallot Vinegar.</i>	14 €
6 Huîtres Normandes chaudes gratinées au Calvados et Camembert, Crumble d'Andouille de Vire. <i>6 Warm Normandy Oysters, gratinated with Calvados and Camembert, and a Crumble of Andouille de Vire.</i>	14 €
Foie Gras de Canard au Pommeau cuit au torchon, Chutney de Granny et Brioche Truffée tiède. <i>Duck Foie Gras cooked in a cloth with Pommeau, Granny Smith Chutney, and warm Truffled Brioche.</i>	17 €

Plats

Le Homard grillé en carcasse puis décortiqué, beurre fondu au jus de Lime, feuilles de chou vert compostées. <i>Grilled Lobster in its shell, then de-shelled, melted butter and lime juice, stewed green cabbage leaves.</i>	23 €
Sole levée en filets tout simplement Meunière, Moules de Bouchot panées, fondue d'Epinards frais. <i>Meunière-style Sole fillets, Breaded Bouchot Mussels, Fresh Spinach Fondue.</i>	23 €
Saint-Pierre à l'Huile fumée, aigre douce en sauce, Laitue braisée aux Légumes. <i>Smoked Saint-Pierre in a tangy sweet sauce, Braised Lettuce with Vegetables.</i>	23 €
Tripes Maison du Chef et ses Pommes Vapeur.	22€

Chef's House-style Tripe with Steamed Potatoes.

Cervelas de Pays grillé, bouquet de salade, Pommes de terre écrasées à la fourchette 22€
Vinaigrette aux aromates.

Grilled Country-style Cervelas, salad bouquet, mashed potatoes with a fork, herb vinaigrette.

Canon d'Agneau dans la Selle, jus à la citronnelle, Polenta au Fromage, 22 €
Tomates confites aux olives.

Lamb Saddle Roast with lemongrass jus, Cheese Polenta, Confit Tomatoes with olives.

Poitrine de Volaille fermière cuisinée au foin, Jus de Poulet rôti, 23 €
Grenailles au Bacon et oignons caramélisés.

Free-range Chicken Breast cooked with hay, Roasted Chicken Jus, Baby Potatoes with Bacon and caramelized onions.

Noisettes de Mignon de Porc aux Trois Agrumes, 23€
Carottes printanières roulées au beurre de fanes.

Medallions of Pork Tenderloin with Three Citruses, Spring Carrots rolled in beet greens butter.

Fromages

Plateau de Fromages 9 €
Cheese Platter

Desserts

Crème Brûlée vanillée entartée, Nougatine, Noix de Pécan. 14€
Vanilla Crème Brûlée Tart, Nougatine, and Pecan Nuts.

Fraise Melba revisitée: 14 €

Fraises locales en chantilly, au sirop de Fraise, sorbet Fraise Tagada,
gelée de Fraise et Crumble Fraises Amandes.

Reimagined Fraise Melba:

*Locally sourced strawberries served with whipped cream, strawberry syrup,
strawberry candy sorbet, strawberry jelly, and almond crumble for a refreshing and
delightful twist on the classic.*

Poire Conférence en Tatin, caramel crémeux à l'Orchidée et son sorbet. 14 €
Conference Pear Tatin Styled, Creamy Orchid Caramel, and Sorbet.

Rhubarbe pochée au Thé Matcha, éclats de Rocher Coco et Mascarpone au Basilic. 14 €
Poached Rhubarb in Matcha Tea, Coconut Rocher Crumbles, and Basil Mascarpone.

Biscuit façon Napolitain Chocolat Framboise sur un miroir de Fruits Rouges. 14 €
Rasberry Chocolate Napolitain Biscuit on a Red Berry Puree.

**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.**

Prix TTC