Nicolas GANIVET accompagné de Didier GODEFROY
vous suggère :

NOTRE PAIN FABRICATION MAISON :
FARINE LABEL ROUGE

Entrées

Ravioles de langoustines au satay, œufs de lompe rouges et noirs. 15 €
Langoustine ravioli with satay sauce, red and black lumpfish roe

Beignet d'escargots, espuma de châtaigne et pointe de moutarde. 14 €
Snail fritter, chestnut espuma and a touch of mustard

Foie gras poêlé, confit de vin rouge et pain d'épices façon pain perdu. 17 €
Pan-seared foie gras, red wine confit and gingerbread French toast

Foie gras de canard au torchon au Pommeau, chutney de pommes et poires, brioche toastée. 17€
Pommeau-Scented Duck Foie Gras Terrine, Apple & Pear Chutney, Toasted Brioche

6 Huîtres Normandes servies froides, pain de seigle et vinaigre d'échalotes. 14 €
6 Normandy Oysters served cold, with Rye Bread and Shallot Vinegar.

6 Huîtres Normandes chaudes gratinées au Pommeau, Camembert et Andouille de Vire. 16 €
6 Warm Normandy Oysters, gratinated with Pommeau, Camembert and Andouille de Vire.

Velouté de potimarron et poêlée de girolles. 14 €
Pumpkin velouté with sautéed chanterelle mushrooms

Plats

Cervelas de Pays grillé, bouquet de salade, pommes de terre écrasées à la fourchette, vinaigrette aux aromates. 19 €
Grilled Country-style Cervelas, salad bouquet, mashed potatoes with a fork, herb vinaigrette.

Pièce de bœuf confite 7 heures, jus au vin rouge, carottes et purée de pommes de terre. 25 €
7-hour slow-cooked beef, red wine jus, carrots and potato purée

Magret de canard à la crème de cassis, betteraves confites et tombée d'épinards. 23 €
Duck breast with blackcurrant cream, confit beetroot and wilted spinach

Quasi de veau à la sauge, cuit en basse température, topinambours rôtis au four. 23 €
Slow-cooked veal rump with sage, roasted Jerusalem artichokes

Bouillabaisse de poissons selon arrivage, aïoli et pommes de terre Charlotte tournées. 23 €
Bouillabaisse of fish subject to availability, aïoli and turned Charlotte potatoes

Fricassée de homard fumé au foin, légumes racines et vin doux. 24 €
Hay-smoked lobster fricassée, root vegetables and sweet wine

Lotte cuite à la vapeur d'agrumes, endives en deux au gingembre. 23 €
Citrus-steamed monkfish, halved endives with ginger

Fromages

Plateau de fromages 9 €
Cheese platter

Desserts

Brioche façon pain perdu à la praline rose, glace au nougat. 14 €
French toast-style brioche with pink praline, nougat ice cream

Poire pochée au vin de sangria, son sorbet et tuile aux amandes. 14 €
Pear poached in sangria, sangria sorbet and almond tuile

Crêpes façon Suzette au curaçao et agrumes. 14 €
Crêpes Suzette with curaçao and citrus fruits

Faisselle au miel de noisette, biscuit dacquoise et pointe de fruits rouges. 14 €
Faisselle cheese with hazelnut honey, dacquoise biscuit and a touch of red berries

Crumble de coing caramélisé, sirop de gingembre et crème émulsionnée. 14 €
Caramelised quince crumble, ginger syrup and whipped cream

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