

MENU SAISON

Entrée, plat, dessert 34.00€ Accord mets & vins 51.00€

Entrée, plat, fromage, dessert 39.00€ Accord mets & vins 61.00€

ENTRÉE

|| Cromesquis de pied de cochon autour du champignon, velouté de cèpes, pied de mouton.

| Saumon mi-cuit à l'endive braisée au miel, pulpe de choux fleur aux amandes, émulsion épinar

PLAT

|| La volaille en deux cuissons « le suprême fumé et la cuisse en effilochée », la pomme de terre confite au beurre, condiments, pulpe de petits marrons.

| Le retour de la pêche du jour, spaghettis de poireaux, segment de pamplemousse, mini carotte émulsion citronnée. (Le poisson du jour vous sera annoncé à la commande)

FROMAGE

|| Les 3 Normands : Pont L'Evêque, Livarot, Camembert AOP, bouquet d'herbes, pomme figue.

|| Le gruyère de Carrouges 6 mois d'affinage, confiture de mûre.

DESSERT

| Le tube croustillant pomme et Teurgoule, mousse légère caramel au beurre salé, crème glacée

| La clémentine Corse, crémeux chocolat, marron confit, tuile cassante.

*Notre nouvelle carte est issu d'une agriculture raisonnée
notamment nos fruits & légumes de petits producteurs Français.