



MENU PARTICULIERS

PLAT : **20 € 00**
ENTREE & PLAT : **27 € 00**
PLAT & DESSERT : **27 € 00**
ENTREE, PLAT & DESSERT : **31 € 50**
MENU COMPLET : **34 € 50**

ENTREES

Œuf à la coque reconstitué, melbas de pain de mie, poitrine de lard séchée et Comté.
Terrine maison d'aiguillettes et de foie gras de canard, pickles d'oignon rouge.
Queues de crevettes grillées, soupe thaï au curry et lait de coco.
Mélange subtil d'une escalope de foie gras poêlée et d'une St Jacques.(sup.2.50€).
Tourteau en rémoulade pomme verte et wasabi, feuille de radis long et coriandre.
Truite de mer fumé maison sur une terrine d'artichauts et de fenouils confits.

PLATS

Dos de cabillaud à l'andouille de Vire et lentilles vertes du Puy.
Haddock cuit au lait, purée d'herbes à l'huile d'olives et navets infusés.
Tronçon de lotte en chapelure de crevettes, purée mousse de carottes au bacon.
Bavette d'ailou aux champignons des bois et fondue de poireaux.
Filet de canette au vin de plein d'épices sur une embeurrée de chou vert.
Noisette d'agneau en croûte de pistou, risotto snacké et champignons sautés.

FROMAGES

Camembert au lait cru sur une petite salade aux amandes.
Petits bonbons de Livarots et Pont L'évêque sur un mesclun.

DESSERTS

Minestrone de fruits frais exotiques et trilogie de sorbets.

Croûte de noix de coco, fruits exotiques rôtis et sorbet des îles.

Pomelos et blanc-manger à la fleur d'oranger sur un coulis de griottes.

Poire pochée dans le thé, biscuit tiède façon bourdaloue aux éclats de caramel.

Tarte renversante aux pommes, sirop d'érable et chamallows grillés.