

## LES ENTRÉES

### Œuf parfait & magret de canard fumé

Topinambour confit et en mousseline • chips de topinambour • émulsion de pain grillé

### Foie gras de canard *supp 9€*

Chutney pomme-poire • caramel d'épices

### Croustillant de boudin noir maison

Compote de pomme • pomme rôtie au curry breton • confit de moutarde Martin Pouret au fruit de la passion

### Truite fumée de l'Auberge

Crème d'avocat • grenade • râpé de daïkon au combava

### Assiette d'huîtres spéciales de Normandie « Demoiselles d'Argon »

Citron • échalotes • vinaigre rouge « Martin Pouret » 6 huîtres

## LES PLATS

### Joue de porc au miel et Satay

Ciboule • pomme boulangère en cocotte • jus aigre doux

### Faux-filet mûré de « Chez Manu » *supp 12€*

Pommes de terre frites maison • sauce poivre vert

### Poisson de pêche du moment

Chou Pak Choi • riz long sella étuvé • sauce coco passion et gingembre

### Paleron de bœuf croustillant

Mousseline de carotte à l'orange • carottes fanes au cumin • jus de braisage au vin rouge

### Plat du moment

• Sur Ardoise •

## LES DESSERTS

Charlotte poire et cardamome verte • biscuit joconde • poires pochées

Biscuit roulé chocolat Valrhona & café • sauce chocolat infusé au café

Carpaccio d'ananas • jus d'ananas infusé à la vanille et citron vert • grenade • chouchous cacahuète • sorbet passion

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs *supp 8€* ou à la place du dessert

Petit pot de glace artisanale 100ml (enfant) • parfums sur demande *supp 5€* ou à la place du dessert

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT  
29€

ENTRÉE / PLAT / DESSERT  
35€

