

DISPONIBLE À PARTIR DU VENDREDI 06 JUIN 2025 (DÉJEUNER)

LES ENTRÉES

Vitello tonnato

Câpres • huile d'herbes • vinaigrette au jus de veau • pickles de moutarde

Foie gras de canard *supp 9€*

Chutney de cerises et balsamique noire • caramel de gingembre

Gaspacho tomates de région et fraises

Burrata • fenouil • croustillant de focaccia • pancetta • huile de basilic

Falafel & houmous

Salade de pois chiches aux tomates confites et cumin • mousse légère de houmous

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

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

LES PLATS

Magret de canard rôti en croûte d'épices

Melon rôti • purée et gnocchi de patate douce • cajou • jus au miel et épine vinette

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

Pommes de terre frites maison • sauce poivre vert

Poisson de pêche du moment

Croustillant aux tomates cerises confites • pesto et caviar d'aubergine • aubergine au miso •
beurre de tomates confites au vinaigre de tomate et basilic

Jarret de bœuf façon Cajun de Nouvelle-Orléans

Jarret confit aux épices Cajun • polenta au cheddar et maïs déclinés • courgettes grillées au
paprika

Plat du moment (*Peut être avec supplément*)

• Sur Ardoise •

LES DESSERTS

Soupe de fraises de Cangey au vin rouge épicé • biscuit sacristain • glace vanille

Pavlova abricot • chantilly fleur d'oranger • sorbet abricot

Chou caramel beurre salé • ganache chocolat noir • crèmeux caramel

Glace artisanale (2 boules enfant ou 3 boules adulte) • parfums sur demande

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs *supp 7€ - 4 morceaux* ou à la place du dessert

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT
30€

ENTRÉE / PLAT / DESSERT
36€

