

LES ENTRÉES

ŒUF PARFAIT DE LA FERME DE LANCHENEUX

Compotée d'oignons doux • asperges rôties • émulsion ail des ours et parmesan

FOIE GRAS DE CANARD

Chutney ananas et fruit de la passion • caramel d'épices *supp 8€*

VELOUTÉ D'ASPERGE BLANCHE ET VERTE DE OUCHAMPS

Fromage frais de la CabINETTE • livèches • croûtons de polenta

TRUITE GRAVLAX

Crème d'avocat • pomelos • daïkon au citron vert • cacahuètes • sauce gravlax

ASSIETTE D'HUÎTRES SPÉCIALES DE NORMANDIE « DEMOISELLES D'AGON »

Citron • Échalotes • vinaigre rouge « Martin Pouret » *6 huîtres*

LES PLATS

ÉPAULE DE COCHON CONFITE CROUSTILLANTE FAÇON « PULLED PORK »

Pommes de terre grenailles • petit pois à la marjolaine • sauce charcutière

FAUX-FILET MATURÉ DE « CHEZ MANU » *supp 12€*

Pommes de terre frites maison • sauce béarnaise

POISSON DE PÊCHE DU MOMENT

Fregola Sarda • fenouil confit • moules • beurre blanc aux agrumes

PLAT DE CÔTE DE BŒUF BRAISÉE À LA BIÈRE

Légumes de printemps • échalote confite • gnocchis de pomme de terre

PLAT DU MOMENT

• Sur Ardoise •

LES DESSERTS

TARTE POIRE BOURDALOUE • crème double vanillée • opaline caramel

RIZ AU LAIT DE LA CAILLÈRE • confiture de lait • sarazin soufflé

MOUSSE CHOCOLAT NOIR 60 % • sauce chocolat • amandes craquantes

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

Glace artisanale 100ml • parfums sur demande *supp 5€* ou à la place du dessert

Entrée / plat ou plat / dessert

29€

Entrée / plat / dessert

34€



Prix TTC en euros, service compris

Toutes nos viandes sont d'origine française / Retrouvez la liste des allergènes présents dans nos plats via le Qr code ou à la réception.

Veuillez nous signaler vos intolérances et allergies, afin que nous puissions vous faire une proposition adaptée