

Menu « Plaisirs du Marché »

39 euros

Mise en bouche gourmande au fil des saisons

La coquille Saint-Jacques dorée au beurre demi-sel, moelleux d'huîtres d'Isigny laquées à la chlorophylle
Ou
Pressé de canard et foie gras au cidre fermier de la maison Dupont, tuiles de graines « bio », fine gelée pomme galanga

Le poisson choisi à la criée du matin, cuisiné et agrémenté par notre chef selon l'inspiration du moment
Ou
Belle volaille de la ferme du Mesnil aux arômes des sous-bois d'automne, petits paris au caviar de pruneau et cognac

Chariot de fromages AOP affinés par nos soins

Ou

Panaché de salade de notre maraichère du marché Saint Sauveur

La fameuse teurgoule « normande » à notre façon, émulsion et gelée de cidre fermier, onctueuse crème glacée à la confiture de lait
Ou

Délicate douceur au chocolat intense de plantation « grand cru », fraîcheur à la poire, biscuit au sarrasin « bio », sorbet William

« Quelques mignardises de notre pâtissier Quentin »

Cuisine entièrement « Faire Maison »

A partir des meilleurs produits frais du marché au rythme des saisons

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française