



La Carte

Pour Commencer votre Repas

Macaron éclaté foie gras pistache, gelée au Porto blanc

Sorbet oignons rouges confits 19€

Les huîtres de Christophe L'Evêque

Vinaigrette balsamique blanc au gingembre, beurre au citron confit et pain de seigle

Par 6 – 12€ Par 9 – 18€ Par 12 – 24€

Cannelloni de tourteau au chèvre frais et coriandre

Concombres marinés à l'huile pimentée 22€

Ravioles de légumes de saison,

Emulsion au lait d'amande 19€

Amis végétariens, nous sommes à votre disposition pour composer votre menu

Plaisirs de la Pêche

Omble chevalier juste cuit aux herbes fraîches, velouté de carottes à l'huile d'olive

Lentilles beluga et tuile de polenta 29€

Filet de bar poêlé, pommes de terre fondantes au safran de « Normandie »

Fenouil cru et cuit, jus d'une bouille 32€

Privilégiant la pêche locale, le poisson est susceptible de changer selon les arrivages

Richesses de nos Prés

Cœur d'entrecôte de bœuf

Pointes d'asperges vertes, jeunes navets marinés et grillés, pousses d'épinard 34€

Agneau en deux cuissons

Tian de courgettes jaunes au romarin, artichauts violets,

Sauce condimentée barbecue 31€

Les saveurs du jardin

Assiette de Légumes du moment 22€

Sélection de nos Pâturages

Sélection de fromages affinés Par notre ami fromager Jérémy Thomas 10€

Crème de Camembert glacée Oignons confits, thym et miel **du Bessin**
8€

Caprices de notre Pâtissière

Pomme dorée croustillante

Cannelle et Calvados, sauce caramel safranée 11€

Abricot et Noisette

Crèmeux et confit d'abricots à la lavande, moelleux noisette 12€

Chocolat sarrasin acidulé

Brownie et espuma au sarrasin, gelée groseille 13€

Yuzu et thé noir Earl Grey bleu

Crèmeux Yuzu, sablé sauge, granité au thé 13€

Notre restaurant vous accueille
au déjeuner de 12h00 à 14h00
et au dîner de 19h00 à 21h



Chère cliente, cher client,



Nous tenons à vous informer que l'ensemble des éléments du restaurant, tables, chaises, menus, carte des vins, sont systématiquement traités entre chaque client par un virucide.

Nous avons veillé à respecter les règles du moment comme il se doit.

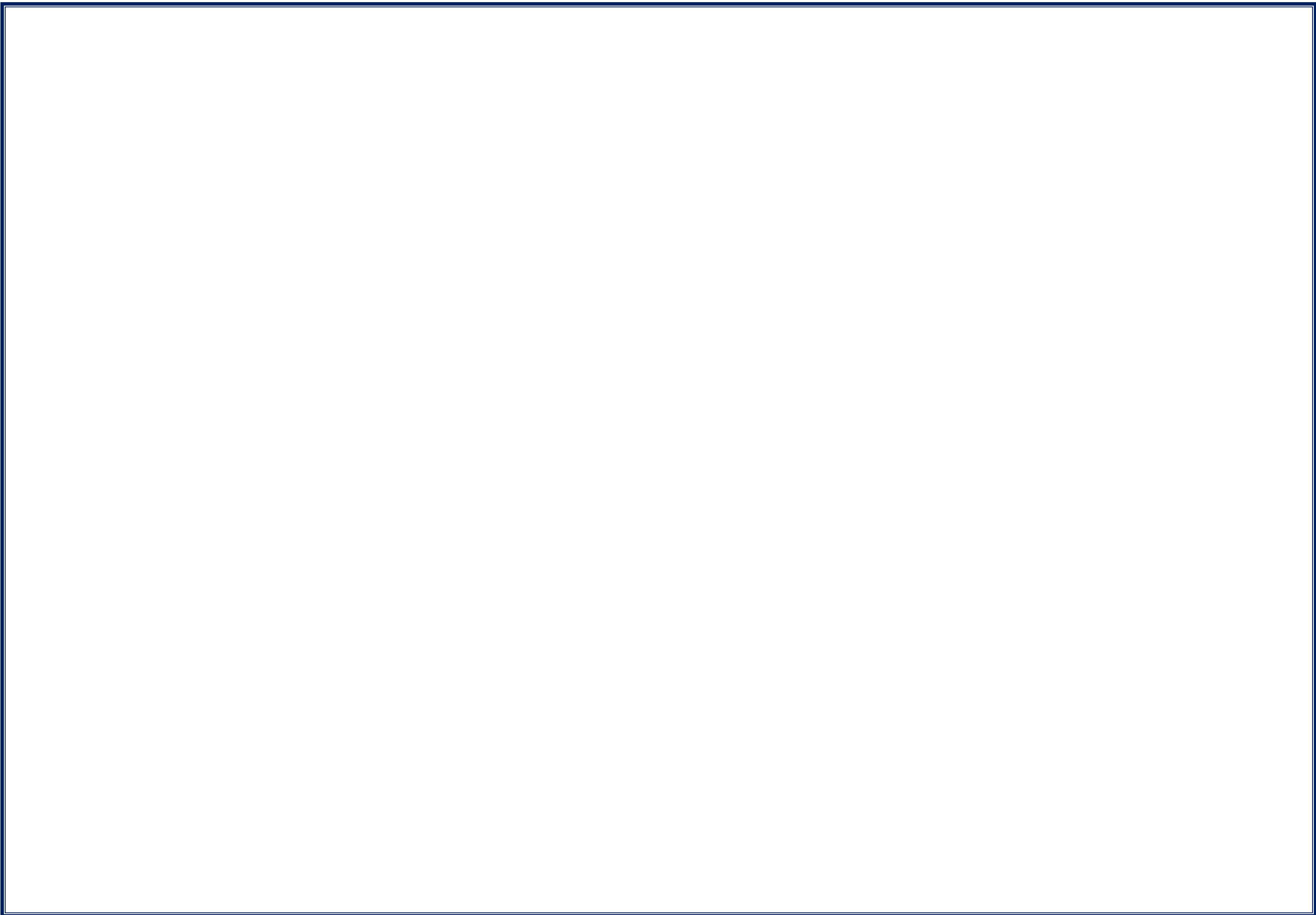
Nous vous remercions d'en faire de même et nous vous rappelons que le masque est obligatoire pour tous vos déplacements dans l'établissement.

Nous vous souhaitons un agréable moment

Ouvert du Mardi au Samedi (sauf Samedi midi)



Aline et Alexandre



Inspiration du Moment

(Uniquement le soir et dimanche midi)

Pressé de pintade à l'huile de noisette

Salade de cœur d'artichaut aux pomelos

Ou

Gaspacho Andalou au basilic

Toast de burrata grillé à l'huile d'olive

Filet de canette à la crème d'ail

Polenta crémeuse gratinée à la mimolette d'Isigny,

Champignons pleurotes

Ou

Saumon mi-cuit au tandoori

Ecrasé de pommes de terre « Ratte » et radis roses,

Crème d'avocat

Notre sélection de fromages affinés (supplément 10€)

Palette de sorbet et crème glacée

Ou

Déclinaison pastèque

Framboise au poivre de Séchuan

29.00 € Entrée-Plat-Dessert

24.00 € Entrée-Plat ou Plat-Dessert

Menu Dégustation en 5 étapes

(Uniquement le soir, jusqu'à 21h)

Macaron éclaté foie gras pistache, gelée au Porto blanc

Sorbet oignons rouges confits

Cannelloni de tourteau au chèvre frais et coriandre

Concombres marinés à l'huile pimentée

Agneau en deux cuissons

Tian de courgettes jaunes au romarin, artichauts violets,

sauce condimentée barbecue

Crème de camembert glacée

Oignons confits, thym et miel du Bessin

Chocolat sarrasin acidulé

Brownie et espuma au sarrasin, gelée groseille

59 .00€

Menu Enfant – 12 Euros *Jusqu'à 12 ans Un sirop à l'eau inclus*

Duo de Charcuteries et Crudités

Pièce de Viande et Churros Ou Filet de Poisson du Moment et Légumes

Palette de Glaces Maison

Menu d'Ici

Thon rouge fumé aux bois d'érable,

panacotta de betterave rouge

Coulis au basilic

Ou

Cromesquis d'escargots

jeunes pousses et haricots mango

Vinaigrette à l'huile de foin

Filet mignon de cochon rôti à la moutarde à l'ancienne

Légumes primeurs à l'estragon, galettes de maïs

Ou

Dos de cabillaud

Nage de petits pois et d'oignons nouveaux à la citronnelle

Amandes farcies aux algues fraîches

Notre sélection de fromages affinés (supplément 10€)

Pomme dorée croustillante

Cannelle et Calvados, sauce caramel safranée

Ou

Abricot et noisette

Crèmeux et confit d'abricots à la lavande, moelleux noisette

37.00€





Panier du Marché

19.00 € Entrée-Plat-Dessert

16.00 € Entrée-Plat ou Plat-Dessert

Salade de tagliatelles de courgettes aux moules

Coulis de tomates épicés

Ou

Tarte fine d'andouille de Vire

Marmelade de pomme au cumin, crème glacée au Camembert

Carbonnade Normande

Riz basmati au lard fumé, caviar d'aubergine au romarin

Ou

Dos d'églefin au Noilly Prat

Purée de Chou romanesco, salade croquante de chou rave

Notre sélection de fromages affinés (supplément 10€)

Fraîcheur noix de coco au citron vert

Ou

Palette de sorbets et crèmes glacées

Sélection de fromages à la place du dessert (supplément 7€)

Chère cliente, cher client,

Nous tenons à vous informer que l'ensemble des éléments du restaurant, tables, chaises, menus, carte des vins, sont systématiquement traités entre chaque client par un virucide.

Nous avons veillé à respecter les règles du moment comme il se doit.

Nous vous remercions d'en faire de même et nous vous rappelons que le masque est obligatoire pour tous vos déplacements dans l'établissement.

Nous vous souhaitons un agréable moment

Aline et Alexandre



Vente à Emporter

Laissez vous faire pour ne rien faire

Merci de vous adresser à la réception pour
de plus amples renseignements