

« Menu Plaisir »

à 55 €uros (entrée, plat, fromage et dessert)

Mise en bouche



Le foie gras de canard mi cuit autour du coing et brioche maison

ou

L'œuf bio cuit à 64° en meurette, poêlée d'escargots de « la ferme Bonvalot », morilles et pieds de cochon



Le chou farci de filet de canard colvert et foie gras, lard de Colonatta et poire sauvage au vin

ou

Les noix de Saint Jacques des côtes Françaises rôties, topinambour et truffe d'automne



Le Mont d'Or décliné en trois façons

ou

La sélection de fromages affinés servis à l'assiette et pain aux fruits secs



Le dessert au choix dans la carte

(à commander en début de repas)

à 70 €uros (3 plats parmi les 4 dessus, fromage et dessert- Mêmes plats pour toute la table)

« Menu Gourmand »

à 43 €uros sans fromages

à 48 €uros avec fromages

Mise en bouche



La terrine de gibier au cœur de foie gras, déclinaison de betterave
et pickles



La ballotine de filet de carrelet « de Port en Bessin »

arrosée au beurre noisette, risotto de courge et châtaigne

ou

Le filet de perdreau, choux rouge confit, pomme boskoop et galette
moelleuse



La sélection de fromages affinés

servis à l'assiette et pain aux fruits secs

ou

Le fromage blanc



La poire Abatte, meringue, crèmeux au chocolat Jivara
et praliné, sorbet poire au parfum de gingembre

« Menu Dégustation »

à 85 €uros par personne

A partir de 2 personnes

Menu servi pour l'ensemble de la table

Dernière commande à 13h00 et à 20h00

Mise en bouche



Pour votre grand plaisir laissez-vous guider par le chef
qui vous propose son menu en 6 services