



Le Menu du Moment.

3 Etapes : 32.00 €

2 Etapes : 26.00 €

Entrées

Filet de Maquereau cuit à la flamme,

légumes primeurs rôtis au café, vinaigrette aux herbes fraîches et crème de moutarde.

Ou

Maki à l'Andouille de Vire et vinaigre balsamique de pomme,

chimichurri aux noisettes et petits pois frais, pulpe de patates douces.

Plats

L'Agneau en deux cuissons,

grenailles justes rôties au thym, ail et échalote confites, crème de carotte au romarin.

Ou

Pavé d'Aiglefin mariné aux agrumes,

asperges, linguines à l'encre de seiche et pesto d'ail des ours.

Desserts

Crème cheese basilic et citron vert,

fraises gariguettes et gelée de fraise.

Ou

Eclair chocolat/caramel,

confit de rhubarbe et crumble chocolat.

Les Suggestions.

- Mi-cuit de foie gras de canard au cidre de glace. **15.00 €**
- Les 6 huitres de pleine mer N°3. **12.00 €**
- Entrée du moment (menu ci-dessus). **11.00 €**
- Entrée du jour (voir ardoise du jour). **8.00 €**

- Pièce de Bœuf cuite à 58°C **24.00 €**
- Plat du moment (menu ci-dessus). **18.00 €**
- Plat du jour (voir ardoise du jour). **14.00 €**

- Coupe de glaces et sorbets (Les Glaces de la ferme à Grosville). **8.00 €**
- Assiette de fromages ou camembert frit. **8.00 €**
- Café Gourmand. **10.00 €**
- Dessert du moment (menu ci-dessus). **11.00 €**
- Dessert du jour (voir ardoise du jour). **8.00 €**