



Le Menu du Moment.

3 Etapes : 32.00 €

2 Etapes : 26.00 €

Entrées

Saumon fumé maison,

tatin de poireaux et espuma au gingembre.

Ou

Ravioles de poule au pot,

bouillon phô et carottes marinées à la sauce soja.

Plats

Dos de cabillaud,

crème de crustacés, quinoa aux petits légumes et pulpe de choux fleur.

Ou

Echine de porc marinée et laquées,

crémeux de potimarron, rösti de pommes de terre et petits champignons.

Desserts

Eclair banane et noix de coco,

bananes flambées, mousse noix de coco et crumble tout chocolat.

Ou

Entremet aux pommes flambées,

crème cannelle, sablé à la fleur de sel et sauce caramel.

Les Suggestions.

- Mi-cuit de foie gras au cidre de glace de la maison Capelle. **15.00 €**
- Noix de St Jacques suivant l'inspiration du moment. **15.00 €**
- Entrée du moment. **11.00 €**
- Entrée du jour (voir ardoise du jour). **8.00 €**

- Filet Bœuf cuit à 58°C **24.00 €**
- Le poisson au gré des arrivages. **20.00 €**
- Plat du moment. **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. **11.00 €**
- Dessert du jour (voir ardoise du jour). **8.00 €**