

LES ENTRÉES

ŒUF PARFAIT DE LA FERME DE LANCHENEUX

Crèmeux de maïs doux • crumble de chorizo • râpé de fromage de chèvre « extra-sec » • émulsion de persil

FOIE GRAS DE CANARD *supp 9€*

Chutney rhubarbe gingembre • caramel d'épices

TATAKI DE SAUMON & LECHE DE TIGRE

Salade de papaye • chou blanc et carottes comme un coleslaw

VELOUTÉ DE COURGETTE GLACÉ AU BASILIC

Mousse de fromage de chèvre frais de la « Cabinette » • spaghettis de courgettes au pesto • croûtons de focaccia

ASSIETTE D'HUÎTRES SPÉCIALES DE NORMANDIE « DEMOISELLES D'AGON »

Citron • échalotes • vinaigre rouge « Martin Pouret » *6 huîtres*

LES PLATS

PLUMA DE COCHON ROI ROSE DE TOURAINE

Cocos de Paimpol à la citronnelle • chou Pak choi • jus au Galanga

FAUX-FILET MATURÉ DE « CHEZ MANU » *supp 12€*

Pommes de terre frites maison • sauce poivre vert

POISSON DE PÊCHE DU MOMENT

En croûte de tomate confite • congliochini farcies à la feta et épinard • sauce Armoricaïne

RAVIOLES DE JARRET DE VEAU FAÇON OSSO BUCCO

Braisé longuement • carottes • oignons grelots • tomates • Gremolata

PLAT DU MOMENT

• Sur Ardoise •

LES DESSERTS

ABRICOTS RÔTIS AU MIEL & ÉPICES • Crumble au sarrasin • Glace vanille

CHOU CRAQUELIN CACAO • Ganache montée chocolat • sauce caramel beurre salé • amande

COMME UN TIRAMISU • fruits rouges • biscuits roses de Reims • crème légère mascarpone • thé matcha

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs *supp 8€* ou à la place du dessert

Petit pot de glace artisanale 100ml (enfant) • parfums sur demande *supp 5€* ou à la place du dessert

Entrée / plat ou Plat / dessert
29€

Entrée / plat / dessert
35€



Prix TTC en euros, service compris

Toutes nos viandes sont d'origine française / Retrouvez la liste des allergènes présents dans nos plats via le Qr code ou à la réception.

Veuillez nous signaler vos intolérances et allergies, afin que nous puissions vous faire une proposition adaptée