

Menu " Charmille " 27 €

*Cassolette de coquillages à la crème d'herbes
ou Eventail de melon et saumon mariné*

*Filet de lieu, crème de poireaux et topinambours
ou Cuisse de lapin à l'estragon, pâtes fraîches*

*Plateau de fromages affinés
ou Pyramide chocolat-pistache*

ou Gratin de fraises, sabayon au Coteau du Layon

Entrée - Plat

21 €

Plat

15 €

Plat - Dessert

21 €

Menu " cèdre " 38 €

*Feuilleté d'asperges blanches, mousseline de cresson
ou Bavarois de poivron rouge, pétoncles et gambas grillées
ou Salade d'huîtres de Courseulles à la ciboulette*

*Aile de raie caramélisée au vinaigre de cidre,
Croustillant de légumes
ou Faux-filet de Race Normande
Tian de légumes - Gratin de pommes de terre
ou Caille farcie au foie gras, sauce coriandre ananas
Pomme Darphin*

Plateau de fromages affinés

*Feuillantine de fraises, mousseline et coulis de framboises
ou Tarte praliné et chocolat Maralumi, glace à la fève Tonka
ou Soufflé chaud au Calvados*

Entrée - Plat

29 €

Plat

19 €

Plat - Dessert

29 €



Chef de Cuisine - Loïc Malfilâtre

Menu " Sequoia "

54 Euros

(1 entrée - 1 plat - fromage - dessert)

-

72 Euros

(1 entrée - 2 plats - fromage - dessert)

*Bavarois et pointes d'asperges, langoustines rôties, coulis de crustacés
ou Tarte fine aux escargots, beurre d'ail et concassée de tomates
ou Foie gras de canard en 2 services*

Entrée - Plat

41 €

Plat

27 €

Plat - Dessert

41 €

*Lotte rôtie, senteurs safranées
Embeurrée de chou
ou Carré d'agneau rôti jus au thym
Ratatouille minute
ou Grenadin et rognon de veau, sauce au vin de Porto
Bouquetière de légumes*

Plateau de fromages affinés

*Ananas rôti et son cannelloni, sorbet ananas basilic
ou Croquandine de fruits rouges, barbe à papa
ou Grande assiette aux chocolats 1er Cru de plantation sélection Chuizel*

Carte de Printemps



Prix Nets