

Menu " Charmille " 27 €

Blinis de Livarot et andouille sur fondue de poireaux, sauce poivre vert

ou Œuf poché aux écrevisses, coulis de langoustines

Carpe de mer, crème de poivron, topinambour

ou Cuisse de lapin au vinaigre d'estragon, pâtes fraîches

Plateau de fromages affinés

ou Ile flottante, crème anglaise à la vanille

ou Poire caramélisée aux épices, pain d'épices, glace pistache

Entrée - Plat

21 €

Plat

15 €

Plat - Dessert

21 €

Menu " cèdre " 38 €

Huîtres et gambas grillés, crème de chou-fleur

ou Raviole de foie gras au jus de poule

ou Feuilleté d'asperges, sauce mousseline

Aile de raie au vinaigre de cidre,

Croustillant de poireaux et courgettes

ou Faux-filet de Race Normande

Tian de légumes - Gratin de pommes de terre

ou Caille farcie aux parfums de coriandre et d'ananas

Ecrasée de pommes de terre à l'andouille

Plateau de fromages affinés

Tarte aux pommes "dite Normande"

ou Parfait glacé aux marrons, sabayon au Baileys

ou Soufflé chaud à la Bagnolèse

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)

Salade de jeunes pousses Terre-Mer (langoustines, foie gras, saumon mariné)

ou Tarte fine aux escargots, beurre d'ail et concassée de tomates

ou Foie gras de canard en 2 services

Gigotin de lotte en habit de poitrine fimée au roucou, crème cardamome

Embeurrée de chou rouge

Pigeon de Pornic et escalope de ris de veau

Gnocchi et compotée d'oignons

ou Carré d'agneau rôti, jus au thym

Gratin de pommes de terre, tian de légumes

Plateau de fromages affinés

Croquant d'ananas rôti, sorbet citron-basilic

ou Déclinaison autour de la mangue, sorbet exotique

ou Grande assiette aux chocolats 1er Cru de plantation sélection Chuizel

Carte de Printemps



Prix Nets

Notre restaurant vous accueille
de 12h30 à 14h00 et de 19h30 à 21h00