

Chef de Cuisine - Mickaël Heroux

" Le Menu "

	<i>Terrine de gibier, chutney pommes-raisons</i>	
ou	<i>Huîtres de Courseulles gratinées, sabayon au poiré</i>	
ou	<i>Feuilleté d'escargots, beurre d'herbes et Xérès</i>	
ou	<i>Salade de Saint-Jacques crues, agrumes et balsamique blanc</i>	
	<i>Filet de rascasse, coulis de tomates</i>	
	<i>Mousseline et chips de panais</i>	
ou	<i>Cuisse de lapin au cidre fermier,</i>	
	<i>Fettuccini et oignons grelots</i>	
ou	<i>Magret de col vert poêlé et cuisse confite, sauce aigre-douce</i>	
	<i>Châtaignes, chou rouge, gnocchi à la romaine</i>	
ou	<i>Dos de sanglier au genièvre</i>	
	<i>Topinambour et compote de pommes</i>	
	<i>Plateau de fromages affinés</i>	
	<i>Déclinaison autour de la poire</i>	
ou	<i>Figues rôties à la liqueur de vin cassis</i>	
ou	<i>Soufflé chaud au Calvados</i>	
ou	<i>Tarte au chocolat-praliné, glace Carambar</i>	

Menu Charmille 29 €

Entrée - Plat - Fromages
ou Plat - Fromages - Dessert

Menu Cèdre 38 €

Entrée - Plat - Fromages - Dessert

" La Carte "

<i>Terrine de gibier, chutney pommes-raisons</i>	10 €	
<i>Huîtres de Courseulles gratinées, sabayon au poiré</i>	10 €	
<i>Feuilleté d'escargots, beurre d'herbes et Xérès</i>	10 €	
<i>Salade de Saint-Jacques crues, agrumes et balsamique blanc</i>	10 €	
<i>Bavarois de poivron rouge, huîtres et langoustines rôties</i>	15 €	suppl menus 5 €
<i>Foie gras de canard en 2 services</i>	15 €	suppl menus 5 €
<i>Filet de rascasse, coulis de tomates</i>	20 €	
<i>Mousseline et chips de panais</i>	20 €	
<i>Cuisse de lapin au cidre fermier,</i>	20 €	
<i>Fettuccini et oignons grelots</i>	20 €	
<i>Magret de col vert poêlé et cuisse confite, sauce aigre-douce</i>	20 €	
<i>Châtaignes, chou rouge, gnocchi à la romaine</i>	20 €	
<i>Dos de sanglier au genièvre</i>	20 €	
<i>Topinambour et compote de pommes</i>	30 €	suppl menus 10 €
<i>Noix de Saint-Jacques, sauce au Noilly</i>	30 €	suppl menus 10 €
<i>Girrolles et châtaignes</i>		
<i>Râble de lièvre rôti et son civet, sauce vendangeuse</i>	30 €	suppl menus 10 €
<i>Champignons des bois, figues et potimarron</i>		
<i>Plateau de fromages affinés</i>	5 €	
<i>Déclinaison autour de la poire</i>	10 €	
<i>Figues rôties à la liqueur de vin cassis</i>	10 €	
<i>Soufflé chaud au Calvados</i>	10 €	
<i>Tarte au chocolat-praliné, glace Carambar</i>	10 €	
<i>Croquant de pommes à la confiture de lait</i>	15 €	suppl menus 5 €
<i>Grande assiette aux chocolats 1er Cru de plantation Chuizel</i>	15 €	suppl menus 5 €



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