

Chef de Cuisine - Mickaël Heroux

" Le Menu "

| | | |
|----|--|--|
| | <i>Terrine de gibier, chutney pommes-raisins</i> | |
| ou | <i>Huîtres de Courseulles gratinées, sabayon au poiré</i> | |
| ou | <i>Feuilleté d'escargots, beurre d'herbes et Xérès</i> | |
| ou | <i>Velouté de potimarron, minutes de Saint-Jacques poêlées</i> | |
| | <i>Poisson selon arrivage</i> | |
| | <i>Mousseline et chips de panais</i> | |
| ou | <i>Pot au feu de paleron,</i> | |
| | <i>et ses légumes d'hiver</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>Poire caramélisée aux épices, glace puneau-armagnac</i> | |
| ou | <i>Sorbet et terrine de pommes, coulis de cidre</i> | |
| ou | <i>Soufflé chaud au Calvados</i> | |
| ou | <i>Marquise au chocolat, glace praliné</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-raisins</i> | 10 € | |
| <i>Huîtres de Courseulles gratinées, sabayon au poiré</i> | 10 € | |
| <i>Feuilleté d'escargots, beurre d'herbes et Xérès</i> | 10 € | |
| <i>Velouté de potimarron, minutes de Saint-Jacques poêlées</i> | 10 € | |
| <i>Raviole de langoustines cuites dans son bouillon</i> | 15 € | suppl menus 5 € |
| <i>Foie gras de canard en 2 services</i> | 15 € | suppl menus 5 € |
| <i>Poisson selon arrivage</i> | 20 € | |
| <i>Mousseline et chips de panais</i> | 20 € | |
| <i>Pot au feu de paleron,</i> | 20 € | |
| <i>et ses légumes d'hiver</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> | | |
| <i>Champignons des bois, figues et potimarron</i> | | |
| <i>Plateau de fromages affinés</i> | 5 € | |
| <i>Poire caramélisée aux épices, glace puneau-armagnac</i> | 10 € | |
| <i>Sorbet et terrine de pommes, coulis de cidre</i> | 10 € | |
| <i>Soufflé chaud au Calvados</i> | 10 € | |
| <i>Marquise au chocolat, glace praliné</i> | 10 € | |
| <i>Déclinaison autour de l'ananas, glace à la noix de coco</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