

Chef de Cuisine - Mickaël Heroux

" Le Menu "

	<i>Œufs pochés, crème de champignons</i>	
ou	<i>Huîtres de Courseulles gratinées, sabayon au poiré</i>	
ou	<i>Tatin d'escargots, étuvée de poireau, beurre d'herbes</i>	
ou	<i>Ballotine de canard au foie gras, gelée au Porto</i>	
	<i>Poisson selon arrivage</i>	
	<i>Mousseline et chips de panais</i>	
ou	<i>Cuisse de lapin à la sauge,</i>	
	<i>Fettuccini</i>	
ou	<i>Caille farcie au foie gras, baies de Goji</i>	
	<i>Embeurrée de chouvert et polenta</i>	
ou	<i>Grenadin de veau à la Normande</i>	
	<i>Gratin de pommes de terre et champignons</i>	
	<i>Plateau de fromages affinés</i>	
	<i>Gratin de poire à la Bagnolèse</i>	
ou	<i>Pomme cuivrée et son sorbet</i>	
ou	<i>Soufflé chaud au Calvados</i>	
ou	<i>Tarte au citron meringuée</i>	

Menu Charmille 29 €

Entrée - Plat - Fromages
ou Plat - Fromages - Dessert

Menu Cèdre 38 €

Entrée - Plat - Fromages - Dessert

Menu "Cèdre" sans fromages 34 €

" La Carte "

<i>Œufs pochés, crème de champignons</i>	10 €	
<i>Huîtres de Courseulles gratinées, sabayon au poiré</i>	10 €	
<i>Tatin d'escargots, étuvée de poireau, beurre d'herbes</i>	10 €	
<i>Ballotine de canard au foie gras, gelée au Porto</i>	10 €	
<i>Cuisses de grenouille, jus de cresson, mousseline aillée</i>	15 €	suppl menus 5 €
<i>Escalope de foie gras chaud, crème de pommeau</i>	15 €	suppl menus 5 €
<i>Poisson selon arrivage</i>	20 €	
<i>Mousseline et chips de panais</i>	20 €	
<i>Cuisse de lapin à la sauge,</i>	20 €	
<i>Fettuccini</i>	20 €	
<i>Caille farcie au foie gras, baies de Goji</i>	20 €	
<i>Embeurrée de chouvert et polenta</i>	20 €	
<i>Grenadin de veau à la Normande</i>	20 €	
<i>Gratin de pommes de terre et champignons</i>	30 €	suppl menus 10 €
<i>Noix de Saint-Jacques, sauce au safran</i>	30 €	suppl menus 10 €
<i>Risotto et potimarron</i>	30 €	suppl menus 10 €
<i>Carré d'agneau rôti au romarin</i>	30 €	suppl menus 10 €
<i>Poêlée de légumes d'hiver</i>	30 €	suppl menus 10 €
<i>Plateau de fromages affinés</i>	5 €	
<i>Gratin de poire à la Bagnolèse</i>	10 €	
<i>Pomme cuivrée et son sorbet</i>	10 €	
<i>Soufflé chaud au Calvados</i>	10 €	
<i>Tarte au citron meringuée</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