

## **LES ENTREES**

**Tartare de Saint-Jacques marinées au citron 15 €**  
*crèmeux de topinambours*

**Foie gras mi-cuit 16 €**  
*chutney noix oignons*

**Mousse d'avocat au crabe 13 €**  
*épices et gambas*

**Flan de Camembert et andouille de Vire 9,50 €**  
*petite salade*

**Poêlée de cèpes et escargots servis tièdes 12 €**  
*vinaigrette aux noix*

## **LES PLATS**

**Bar sauvage et Saint-Jacques 24 €**  
*sauce au Noilly Prat*

**Effilochée de bœuf en daube 21 €**  
*tranche de foie gras poêlée*

**Présa de cochon ibérique 18 €**  
*sauce poivrons rouges*

**Brandade de poisson 15 €**  
*sauce vin blanc et câpres*

**Bavette de bœuf race "Angus" 16 €**  
*sauce poivre vert*

## **LES DESSERTS**

**Tarte fine aux pommes 8 €**

**Mousse au chocolat 6 €**

**Figues rôties et glace yaourt bulgare 8 €**

**Tiramisu, biscuits cuiller 8 €**

**Fromage blanc (sucre ou coulis fruits rouges) 4,50 €**