

Chef de Cuisine - Mickaël Heroux

" Le Menu "

Salade d'huîtres de Courseulles, crème acidulée aux herbes

ou Feuilleté d'asperges blanches, sauce mousseline

ou Marbré tout canard, chutney de pommes de terre douce

*Poisson selon arrivage, sauce citron et mélisse
Millet étuvé, asperges vertes*

*ou Caille farcie au pruneau, sauce au Banyuls
Pommes de terre Darphin et Romanesco*

*ou Picatta de veau, jus au cidre fermier
Pommes Lorette, Blette et Oignon Nouveau*

Plateau de fromages affinés

Baba bouchon à la Bagnolèse

ou Soufflé chaud à la confiture de lait

ou Variation autour de la fraise

Formule - 29 € Entrée-Plat **ou** Plat-Dessert

Menu Charmille - 34 €

Entrée - Plat - Fromages

ou Plat - Fromages - Dessert

Menu Cèdre - 42 €

Entrée - Plat - Fromages - Dessert

Menu "Cèdre" sans fromages 38 €

" La Carte "

Salade d'huîtres de Courseulles, crème acidulée aux herbes 10 €

Feuilleté d'asperges blanches, sauce mousseline 10 €

Marbré tout canard, chutney de pommes de terre douce 10 €

Vol au vent, morille, quenelle et ris de veau 15 € suppl menus 5 €

Huîtres et langoustines grillées, crème à la balsamique de pommes 15 € suppl menus 5 €

Poisson selon arrivage, sauce citron et mélisse 20 €

Millet étuvé, asperges vertes

Caille farcie au pruneau, sauce au Banyuls 20 €

Pommes de terre Darphin et Romanesco

Picatta de veau, jus au cidre fermier 20 €

Pommes Lorette, Blette et Oignon Nouveau

Tronçon de barbe aux senteurs safranées 30 € suppl menus 10 €

Fondue d'épinards, chips de riz Arborio

Carré d'agneau rôti à la sauge 30 € suppl menus 10 €

Gratin de blette gnocchi de pommes de terre

Plateau de fromages affinés 5 €

Baba bouchon à la Bagnolèse 10 €

Soufflé chaud à la confiture de lait 10 €

Variation autour de la fraise 10 €

Saint-Honoré 15 € suppl menus 5 €

Pavé au chocolat, glace hibiscus 15 € suppl menus 5 €



Notre restaurant vous accueille
de 12h30 à 13h30 et de 19h30 à 20h30