



LA CARTE

PRINTEMPS/ÉTÉ 2025



Tout est fait maison, nous mettons un point d'honneur à travailler avec des produits frais, sélectionnés pour leur qualité et leur goût. Nos viandes sont d'origine Française, nos produits proviennent de producteurs locaux dès que possible.

**MENU
PRESTIGE**
49,90 €/personne

AMUSE BOUCHE DU CHEF
ENTRÉE
PLAT
ASSIETTE DE FROMAGES
DESSERT

NOS ENTRÉES

Lentilles Beluga à l'huile de noisette,
oeuf mollet & copeaux de magret fumé maison

9 €/personne

Cannelloni de saumon fumé maison, rémoulade de
céleri, pomme Granny Smith & huile au curry doux.

11 €/personne

Tomates anciennes, burrata crémeuse,
vinaigrette de cerise & basilic frais

10€/personne

Tataki de thon, crémeux d'avocat grillé,
wasabi & condiments en pickles

11 €/personne

NOS PLATS

Poitrine de cochon de Bayeux, confite puis grillée,
compotée d'oignons & écrasé de pommes de terre
à la graine de moutarde, jus corsé

22 €/personne

Bar rôti, compotée d'échalotes et de fenouil,
asperges vertes & crème au vin jaune

23€/personne

Canette en deux façons, cuite aux épices douces,
polenta crémeuse & poivrons confits,
réduction de jus de canard

24 €/personne

Lieu jaune cuit lentement
& artichauts poêlés au poivre de Timut,
jus de coquillage

24 €/personne

Raviole d'agneau, marmelade de courgettes
et tomates confites, coulis de poivron à l'huile d'argan,
jus réduit d'agneau

25 €/personne

Petit épeautre cuisiné comme un risotto,
Gambas, asperges vertes, fèves de soja & copeaux
de parmesan affiné (option végétarienne sans gambas)

23 €/personne

DESSERTS

7€/personne

Bûchette sablée, praliné, crémeux chocolat blanc et caramel fouetté
Tartelette aux fraises fraîches et rhubarbe confite, crème légère à la pistache
Dacquoise coco, ananas rôti, caramel & noix de cajou grillées

Déclinaison de fruits de saison

6€/personne

À partir de 20 convives, une remise de 8 % sur l'ensemble de la carte

