

LA CARTE

Elle Flirte avec la Saison et Cède constamment à la Fraîcheur
*il est préférable de nous prévenir lors de votre réservation,
de vos éventuelles restrictions alimentaires (allergies, régimes particuliers ...)*
Dans une démarche de qualité je remercie nos fournisseurs pour la confiance
et l'inspiration qu'ils nous procurent au fil des saisons

POUR COMMENCER

Huitres de Cancale N°2

Huitres Bronzées au Chalumeau / Petite Ratte du Touquet / Hollandaise au Syphon / Eau des Huitres Granité

No Name

Saumon Mariné au Sang de Betterave / Langoustines Rôties / Jeunes Epinards Huile de Noix du Périgord

Foie Gras Maison

Foie Gras Cuit Ballotine / Tahini de Légumes / Glace au Cèpes / Pain Maison aux Figue et Noix

PLAISIRS SALES

Grand Classique en Cuisine

Paleron Braisé / Porridge de Maïs / Jus Cocotte au Suc de Viande / Fleuré Cacao / Fève Tonka

Œufs Canailles

Œufs Brouillés / Fine Ciboulettes / Croutons Meunière / Marrons Laqué / Sauce Périgueux / Slice de Truffes

St Jacques de Port en Bessin

Noix Poêlées / Soupe au Lait Ricotta & Citronnelle au Blé Tendre / Praliné Noisettes / Poudre d'Algues

Cabillaud Pré-Salé

Cabillaud à la Poêle / Pomme de Terre à la Fourchette / Jungle Végétale / Huile Fumé au Bois de Hêtre

FROMAGES

Gouda Vieux 1000 jours et Plus chaque Jour

Pequillos Grillé au Feu de Bois et Fromage de Brebis

LES GOURMANDISES SUCREES

Improvisation

Pomelos et Coings Confits aux Epices / Glace Pétale de Rose / Crème Battu Eau de Fleurs

Ma Part du Gateau

Mousseux Chocolat à 60% / Gruétine de Chocolat / Glace Café / Pois Chiche / Tuile Gavotte Maison

Promu Amiral

Comme une Glace Colonel

Café Gourmands & Gourmandes

ou Thé + Petites Douceurs

■ Le restaurant n'accepte plus les règlements par chèque

■ Pour la tranquillité de chacun, merci de garder vos portables en mode silencieux

..... MENUS “PLEINS D’ENVIES”

Dernière prise de Commande 13H45 et 21H15

Disponible midi et soir, nos menus sont mises à jour régulièrement, pour respecter au maximum les saisons.

Il se décline également en menu 4 ou 5 services et dégustation autour de 8 services issus des plats de la carte, ou de nos créations, et des plus beaux produits du moment Pour vous permettre de profiter au mieux de notre cuisine.

MENU 4 PLATS 38€

AMUSES BOUCHES
ENTREE
PLAT
DESSERT

MENU 5 PLATS 44€

AMUSES BOUCHES
ENTREE
PLAT
FROMAGE
DESSERT

MENU 8 PLATS 58€

AMUSES BOUCHES
1ERE ENTREE
2EME ENTREE
PLAT POISSON
PLAT VIANDE.....
FROMAGE
1ERE DESSERT.....
2ERE DESSERT

■ Le restaurant n’accepte plus les règlements par chèque

■ Pour la tranquillité de chacun, merci de garder vos portables en mode silencieux

Inspiration du Marché au Déjeuner

Chaque midi nous vous proposons notre menu déjeuner
que nous pouvons vous servir en 1 heure si vous le souhaitez.
Suivant notre inspiration, il voyage entre esprit classique,
cuisine bistronomique ou fusion.
Une cuisine de saison pour une cuisine maison

Proposé du Mardi au Vendredi le Midi Uniquement
Hors Week-end & Jours Fériés

Plat du Jour + Dessert du Jour
Entrée du Jour + Plat du Jour + Dessert du jour

P'TIT GASTRONOME (moins de 10 ans)
Pour les Enfants Servi le Midi Uniquement

1 Jus d'Orange + 1 Plat Enfant + 1Dessert

- Le restaurant n'accepte plus les règlements par chèque
- Pour la tranquillité de chacun, merci de garder vos portables en mode silencieux