

*Le Chef Nicolas Fages vous informe que
toute notre cuisine est « faite maison »
à partir de produits frais et cuisinés à la demande*



Les premiers instants

<i>Le foie gras de canard de la Ferme Saint Clair, au naturel, gelée de sangria, compotée de coing</i>	29 €
<i>La moruette de Port en Bessin, étuvée au sel et aux algues, râpée de pomme et céleri au gingembre, vinaigrette d'alliacés</i>	26 €
<i>L'œuf bio de la Ferme du Manoir, cuit à 65°, poêlée de champignons du moment, jus de cuisson en émulsion, Lardo di Colonnata croustillant</i>	23 €
<i>Le cochon de Bayeux, en déclinaison, chips de pomme de terre à notre façon, faisselle fermière, herbes du moment</i>	27 €

La mer

<i>Le demi homard de nos côtes, juste tiédi, yaourt, tombée de choux tatsöi, oignons rouges, tsukudani</i>	<i>42 €</i>
<i>Les noix de Saint-Jacques de Port en Bessin, rôties et croustées de noix, betteraves en vinaigrette à l'estragon, frais de chèvre</i>	<i>39 €</i>
<i>Le poisson du moment, rôti à l'ail confit, purée de rutabaga, panais rôti, émulsion olive-cumin</i>	<i>36 €</i>

La terre

Toutes nos viandes sont d'Origine Française

<i>Le pigeonneau de Monsieur Delaunay, rôti, purée de potimarron aux graines d'acacia et café, jus de rôti, poivre Masthota</i>	<i>39 €</i>
<i>Le filet de bœuf Normand, grillé, frites de pommes de terre et béchamel à l'huile de truffe noire, jus de cuisson à l'échalote</i>	<i>39 €</i>
<i>Le ris de veau, rôti au citron confit au sel, vert et blanc de blettes, jus de cuisson</i>	<i>37 €</i>

Le fromage

- Le plateau de fromages Normands,
pain au lin de la région, noix et raisins secs* 16 €
- Le Camembert, garni de tapenade d'olives,
pané puis rôti, salade du moment (25 min)* 13 €

Le sucre **Nous vous conseillons de commander votre dessert en début de repas.**

- Le chocolat noir Pur Venezuela,
en mousse parfumée de tanaïs, glace au lait d'amandes
grains de cassis confits* 16 €
- L'assiette de glaces,
crèmes italiennes et sorbets maisons* 13 €
- Le caramel,
en nougatine biscuitée, en mousse, glace vanille,
réduction cacao* 16 €
- Le café,
en 1000 feuilles croustillant, sucre massé et crème glacée* 16 €
- La poire de pays,
confite au four et au beurre, croustillant de feuilles de brick
à la cardamome, sorbet orange* 16 €