

L'Instant Plaisir

*Menu à 99 € par convive, composé de 6 plats salés,
le plateau de fromages Normands et de 2 desserts*

*Ce menu est servi en portions plus petites et vous permet de découvrir
toute la diversité de la cuisine du chef Nicolas Fages*

Le Choix du Chef

Menu à 79 € par convive

*Le homard de nos côtes,
juste tiédi, yaourt, tombée de choux tatsoï, oignons rouges, tsukudani*

*Les noix de Saint-Jacques de Port en Bessin,
rôties et croustillées de noix, betteraves en vinaigrette à l'estragon, frais de chèvre*

*Le ris de veau,
rôti au citron confit au sel, vert et blanc de blettes, jus de cuisson*

Le plateau de fromages Normands

*Le caramel,
en nougatine biscuitée, en mousse, glace vanille, réduction cacao*

Le Bessin en Gourmandises

Menu à 55 € par convive

*La moruette de Port en Bessin,
étuvée au sel et aux algues, râpée de pomme et céleri au gingembre, vinaigrette d'alliacé
ou*

*Le cochon de Bayeux, en déclinaison,
chips de pomme de terre à notre façon, faisselle fermière, herbes du moment*

*Le poisson du moment,
rôti à l'ail confit, purée de rutabaga, panais rôti, émulsion olive-cumin
ou*

*Le blanc de poulet fermier,
rôti, purée de potimarron aux graines d'acacia et café, jus de rôti*

Le plateau de fromages Normands

*Le café,
en 1000 feuilles croustillant, sucre massé et crème glacée
ou*

*La poire de pays,
confite au four et au beurre, croustillant de feuilles de brick à la cardamome, sorbet orange*