

Les premiers instants

*Le foie gras de la ferme saint clair,
cuit dans sa graisse, pulpe de coing, voile de vin chaud et croquant de noix* 30 €

*Le cabillaud,
façon « Bacalhau à braz », oignon, pomme de terre et pomme fruit, poudre d'œuf,
olive et crème d'ail* 24 €

*L'œuf de la Ferme Les enfants de la Bio
assaisonné de caviar d'Aquitaine, chou-fleur et crème de ciboulette citronnée* 26 €

La mer

*Les noix de Saint-Jacques
à la plancha, topinambour en purée, chips et vinaigrette, poireaux,
lait au sarrasin grillé « sochaba »* 38 €

*le poisson du moment,
épinard et dés de courges rôtis, quelques coquillages, émulsion d'une marinière,
échalote au vinaigre* 36 €

La terre Toutes nos viandes sont d'origines françaises

*Le filet mignon de veau,
rôti, assaisonné de poivre fermenté, céleri rave au beurre noisette,
quelques blettes et jus à la truffe noire « tuber melanosporum »* 39 €

*Le pigeonneau de la Suisse Normande
rôti, les cuisses confites, betterave, carotte et pomme, sauce béarnaise légère* 39 €

Le fromage

*De la coopérative aux petits producteurs « bio » découvrez notre plateau de fromage
100 % Normand, pain aux pommes, fruits secs et céréales* 19 €

*Le fromage de vache bio de la ferme d'Orbois, en espuma,
tapenade d'olives de Provence.* 12 €

Sugar

Nous vous conseillons de commander votre dessert en début de repas

*Le chocolat noir « bio » de la plantations Los Encones,
en gâteau moelleux, ganache au caramel, diplomate au citron jaune et coriandre,
glace au poivre* 19 €

L'assiette de glaces et sorbets maison 17 €

*La pomme,
dans un cône croustillant, poudre de sucre au genièvre et sorbet yuzu* 19 €

*L'ananas,
rôti, mousse de yaourt fermier à la banane, sorbet orange et raz el hanout* 19 €