

Les premiers instants

*Le foie gras de canard de la ferme Saint Clair,
rôti, assaisonné de noix grillées et poivre citron , réduction de Banyuls,
rhubarbe de pays confite* 30 €

*Le homard du Cotentin,
servi tiède, huile pimentée, pois mange-tout, fruit de la passion, salade d'herbes et de fleurs* 28 €

Le plat signature du Chef Nicolas Fages :

*L'oeuf bio de la ferme du Manoir,
cuit à 65°, « Coustellous » et poitrine de cochon de Bayeux, petits pois et céréales toastées* 26 €

La mer

*Le poisson du moment,
au curcuma frais, crème de courgette à la moutarde normande, verts et côtes de blettes* 36 €

*Le Saint pierre,
rôti au chorizo de cochon de Bayeux, assaisonné de gomasio,
choux-rave, fèves et radis en vinaigrette* 39 €

*Le turbot,
poché aux algues, émulsion citron, tombée de fenouil, échalotes confites* 38 €

La terre Toutes nos viandes sont d'Origines Normandes et ou Françaises

*Le pigeonneau de la Suisse Normande,
la poitrine rôtie, les cuisses confites, carottes et betteraves, pâte date au persil arabe,
jus de cuisson au raz el hanout et citron confit* 40 €

*La pièce de bœuf Normand,
grillé et fumé aux herbes, yaourt de la ferme de Treillebois au piment,
quelques courgettes grillées* 39 €

*Le poulet bio de la basse de cour de Léon à Balleroy,
le blanc poché, la cuisse en beignet, jus crémé aux champignons,
pomme de terre nouvelle et chénopode* 36 €

Le fromage

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

*Le fromage de vache de la Ferme d'Orbois, en espuma,
tapenade d'olives de Provence et pain grillé* 10 €

Le sucre

Nous vous conseillons de commander votre dessert en début de repas, afin d'écourter le temps d'attente dû à sa réalisation

*La fraise et la rhubarbe du Verger du Parc,
cruées et cuites, en mousse, sur une croûte sucrée, glace à la fleur de sauge* 19 €

*Le chocolat noir bio de la plantation Los Encones,
en gâteau moelleux, ganache au caramel, diplomate au citron jaune et coriandre,
glace à la cacahuète* 19 €

Le fruit du moment décliné selon mon inspiration 19 €

L'assiette de glaces et sorbets maison 17 €