

## ***Le Menu Pomme verte***

*L'œuf de la Ferme Les enfants de la Bio*

*assaisonné de caviar d'Aquitaine, chou-fleur et crème de ciboulette citronnée*

*le poisson du moment,*

*épinard et dés de courges rôtis, quelques coquillages, émulsion d'une marinière,*

*échalote au vinaigre*

*Or*

*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 »*

*Le fromage de vache bio de la ferme d'Orbois, en espuma,*

*tapenade d'olives de Provence.*

*Le chocolat noir « bio » de la plantations Los Encones,*

*en gâteau moelleux, ganache au caramel, diplomate au citron jaune et coriandre,*

*glace au poivre*

***Menu à 65 €***

***Plat principal et dessert à 49 € servi du lundi au vendredi***

## ***Le Menu Pomme Rouge***

*L'œuf de la Ferme Les enfants de la Bio*

*assaisonné de caviar d'Aquitaine, chou-fleur et crème de ciboulette citronnée*

*Le foie gras de la ferme saint clair,*

*cuit dans sa graisse, pulpe de coing, voile de vin chaud et croquant de noix*

*Les noix de Saint-Jacques*

*à la plancha, topinambour en purée, chips et vinaigrette, poireaux,*

*lait au sarrasin grillé « sochaba » "*

*Le pigeonneau de la Suisse Normande*

*rôti, les cuisses confites, betterave, carotte et pomme, sauce béarnaise légère*

*De la coopérative aux petits producteurs « bio » découvrez notre plateau de fromage*

*100 % Normand, pain aux pommes, fruits secs et céréales*

*ou*

*Le fromage de vache bio de la ferme d'Orbois, en espuma,*

*tapenade d'olives de Provence.*

*Dessert au choix à la carte*

***Menu 89 €***