

## *Le Menu Pomme Verte*



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

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

*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*

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

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

**Menu à 65 €**

**Plat & Dessert à 49 € - servi uniquement du Lundi au Vendredi**

## *Le Menu Pomme Rouge*



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

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

*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*

*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*

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

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

*Dessert au choix à la carte*

**Menu 89 €**