

Cèdre

65€

Mise en bouche

Raviole de foie gras, bouillon de shiitake, pimprenelle et kombu

Ou

La truite du Pays d'Auge, habillée d'une viennoise au graines de tournesol, daikon et raifort

La volaille de la haute bruyère, ail noir et fromage frais, inspiration autour du figuier

Ou

La pêche du jour de Port-en-Bessin, tomates enrobées de jus d'arêtes grillées, choron légère et tagète

Pré-dessert

Le citron, yuzu et robinier, algues nori

Ou

Le chocolat, dacquoise noisette, gianduja façon chou chou, gruë de cacao brûlé

Mignardises

Trilogie à choisir sur le plateau de fromages, supplément 9€

Prix net service inclus.

Séquoia

95€

Mise en bouche

Maquereaux de Port-en-Bessin dans un sel d'épices au carvi, noix vertes du Château et citron brûlé

Le rouget barbet, poivrons doux et piquillos fumés, émulsion aillée, jus d'arêtes concentré

Homard du Cotentin, bisque embeurrée au galanga, citron gelé

Agneau de pré salé, olives noires de Kalamata et basilic tulsi, jus de rôti tranché

Plateau de fromages

Pré-dessert

La vanille et le sarrasin, crumble de graines, infusion de sobacha

Mignardises

Prix net service inclus



Entrées

-  Maquereaux de Port-en-Bessin 28€
dans un sel d'épices au carvi, noix vertes du Château et citron brûlé
-  Le rouget barbet 30€
poivrons doux et piquillos fumés, émulsion ailée, jus d'arêtes concentré
-  Ravioles de foie gras 31€
bouillon de shiitake, pimprenelle et kombu
-  La truite du Pays-d'Auge 28€
habillée d'une viennoise aux graines de tournesol, daïkon et raifort

La Mer

-  Homard du Cotentin (selon disponibilité) 80€
bisque embeurrée au galanga, citron gelé
-  La pêche de nos côtes, 38€
tomates enrobées de jus d'arêtes grillées, choron légère et tagète

Par soucis de qualité nous ne travaillons que des produits frais, cuisinés sur place.

Toutes nos préparations et cuissons sont effectuées à la commande.

Prix net service inclus.

La Terre

-  Le filet de bœuf normand, wakame et choux rouge au vinaigre d'ananas 49€
-  La volaille de la Haute Bruyère, ail noir et fromage frais, inspiration autour du figuier 42€
-  Le ris de veau piqué au cochon de Bayeux, pommes de terre croustillantes et jus poivré 69€

Fromage

-  Le plateau de fromages, condiments et pousses locales 21€

Douceurs

-  Le citron, yuzu et robinier, algues nori 19€
-  La vanille et le sarrasin, crumble de graines, infusion de sobacha 19€
-  Le chocolat, dacquoise noisette, gianduja façon chou chou, gruë de cacao brûlé 19€

Par soucis de qualité nous ne travaillons que des produits frais, cuisinés sur place.

Toutes nos préparations et cuissons sont effectuées à la commande.

Prix net service inclus.

Menu Petits Gourmets (jusqu'à 12 ans)

20€

Volaille ou steak haché ou poisson du moment, accompagné de pâtes, riz ou légumes

* * * * *

Moelleux au chocolat ou assiette de glace ou yaourt fermier local

* * * * *

Chaque semaine la saison, les produits et l'inspiration évoluent.

Nous sommes fiers de vous présenter les produits utilisés cette semaine dans l'élaboration de nos menus



La pêche locale de Port-en-Bessin (poisson selon arrivage)



Le homard bleu du Cotentin



La volaille de la Haute-Bruyère, en Suisse Normande



La truite du Pays-d'Auge, à Fervaques



Les fromages de la boîte à fromage de Xavier Godmet et de la coopérative d'Isigny Sainte-Mère



Les légumes Bio du Jardin Partagé