

# Cèdre

55€

Mise en bouche

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Pigeonneau normand, bruxelles brûlés et radis de notre jardin, jus de carcasse au calvados domfrontais

Ou

Saint-Jacques de Port-en-Bessin rôties au beurre d'algue, butternut, choux kale chipser, mertensia

\*\*\*\*\*

Pré-dessert

\*\*\*\*\*

Le citron, yuzu et robinier, algues nori

\*\*\*\*\*

Mignardises

Trilogie à choisir sur le plateau de fromages, supplément 9€  
Prix net service inclus.

# Séquoia

85€

Mise en bouche

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Saint-Jacques de Port-en-Bessin rôties au beurre d'algue, butternut, chou kale chipser, mertensia

\*\*\*\*\*

Homard du Cotentin, bisque embeurrée au galanga, citron gelé

\*\*\*\*\*

Pigeonneau normand, Bruxelles brûlés et radis de notre jardin, jus de carcasse au calvados domfrontais

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*\*\*

Pré-dessert

\*\*\*\*\*

Le chocolat, dacquoise noisette, gianduja façon chouchou, grué de cacao brûlé

\*\*\*\*\*

Mignardises

Prix net service inclus

## Entrées

-  Maquereaux de Port-en-Bessin 25€  
dans un sel d'épices au carvi ,noix vertes du Château et citron brûlé
-  Saint-Jacques de Port-en-Bessin rôties au beurre d'algue 29€  
butternut, chou kale chipser, mertensia
-  Ravioles de foie gras 29€  
bouillon de shiitake, pimprenelle et kombu

## La Mer

-  Homard du Cotentin (selon disponibilité) 80€  
bisque embeurrée au galanga, citron gelé
-  Saint-Jacques de Port-en-Bessin rôties au beurre d'algue 39€  
butternut, chou kale chipser, mertensia

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 pigeonneau normand 45€  
bruxelles brûlés et radis de notre jardin, jus de carcasse au calvados domfrontais
-  Le ris de veau piqué au cochon de Bayeux 65€  
pommes de terre croustillantes et jus poivré

## Fromage

-  Le plateau de fromages 19€  
condiments et pousses locales

## Douceurs

-  Le citron 17€  
yuzu et robinier, algues nori
-  La vanille et le sarrasin 17€  
crumble de graines, infusion de sobacha
-  Le chocolat 17€  
dacquoise noisette, gianduja façon chou chou, gruë de cacao brûlé

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 steack 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 Saint-Jacques de Port-en-Bessin



Le homard bleu du Cotentin



Le pigeonneau de François Jardin à Croisilles dans le Calvados



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



Les légumes Bio du Jardin Partagé

# Cèdre

55€

Amuse bouche

\*\*\*\*\*

Foie Gras ravioli in a shiitake bouillon, salad burnet and kombu

\*\*\*\*\*

Normandy squab, charred Brussels sprouts and garden radishes, Calvados Domfrontais jus

Or

Seared local scallops with seaweed butter, butternut squash, crispy kale, and oyster leaves

\*\*\*\*\*

Pre-dessert

\*\*\*\*\*

The lemon and yuzu, black locust flower

\*\*\*\*\*

Sweet Petils-fours

Choose of three pieces of cheese, on the cheese board extra price 9€  
Net price, service included.

# Séquoia

85€

Amuse bouche

\*\*\*\*\*

Mackerel from our coasts, caraway spice salt, green walnuts from our garden, burnt lemon

\*\*\*\*\*

Searcd local scallops with seaweed butter, butternut squash, crispy kale, and oyster leaves

\*\*\*\*\*

Local Lobster, galanga infused buttered bisque, lemon jelly

\*\*\*\*\*

Normandy squab, charred Brussels sprouts and garden radishes, Calvados Domfrontais jus

\*\*\*\*\*

Cheeses board

\*\*\*\*\*

Pre-dessert

\*\*\*\*\*

The chocolate, hazelnut dacquoise, gianduja in chouchou style, burnt cocoa crumble

\*\*\*\*\*

Sweet Petits-fours

Net price, service included.

## Appetizers

-  Mackerel from our coasts  
caraway spice salt, green walnuts from our garden, burnt lemon 25€
-  Seared local scallops with seaweed butter  
butternut squash, crispy kale, and oyster leaves 29€
-  Foie Gras ravioli  
in a shiitake bouillon, salad burnet and kombut 29€

## The Sea

-  Local Lobster (according to availability)  
galanga infused buttered bisque, lemon jelly 80€
-  Seared local scallops with seaweed butter  
butternut squash, crispy kale, and oyster leaves 39€

For quality reasons, we only work with fresh ingredients, cooked on-site.

All our preparations and cooking are made to order.

Net Price. Service Included.

## The land

-  Normandy squab 45€  
charred Brussels sprouts and garden radishes, Calvados Domfrontais jus
-  Sweetbreads made with cochon de Bayeux 65€  
crispy potatoes and peppercorn jus

## The cheese

-  The board of Aged Normandy Cheeses 19€  
local Condiments and sprouts

## The sweet

-  The lemon and yuzu 17€  
black locust flower
-  The vanillia and the buckweat 17€  
seeds crumble, infused sobacha
-  The chocolate 17€  
hazelnut dacquoise, gianduja in chouchou style, burnt cocoa crumble

For quality reasons, we only work with fresh ingredients, cooked on-site.

All our preparations and cooking are made to order.

Net price, service included.

Little Gourmet's menu (up to 12 years old)

20€

Poultry or chopped steak or fish served with pasta, rice or vegetables

\* \* \* \* \*

Chocolate lava cake or plate of ice cream or local farmer yogurt

\* \* \* \* \*

Each week, the season, products and inspiration evolve.

We are proud to present the ingredients used this week  
in the creation of our menus.

-  Scallops from our coasts (Port-en-Bessin)
-  The Blue Lobster from Cotentin
-  The local squab, from Croisilles
-  Cheeses from Xavier Godmet's Cheese Box and the Isigny Sainte-Mère Cooperative
-  Organic Vegetables from the Jardin partagé