

Cèdre

55€

Mise en bouche

.....

Poitrine de cochon confite, mousseline d'oignons caramélisés et sumac

.....

Saint-Jacques de Port-en-Bessin, moutarde épicée et levure de bière, rutabaga, jus de bardes à la crème crue

ou

Noix de veau laquée au yaourt fermier et persil, racines rôties, jus au grué de cacao

.....

Pré-dessert

.....

La vanille bourbon de Madagascar grillée à la flamme, biscuit à l'huile d'olive et voile de lait

.....

Mignardises

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

Prix net service inclus.

Séquoia

85€

Mise en bouche

Poitrine de cochon confite, mousseline d'oignons caramélisés et sumac

L'encornet en tagliatelle, morilles farcies et badiane

Noix de Saint-Jacques de Port-en-Bessin, moutarde épicée et levure de bière,
rutabaga, jus de bardes à la crème crue

Pigeonneau de la Suisse Normande, truffe noire, croquette de cuisse,
berlingo de pomme de terre

Plateau de fromages

Pré-dessert



Inspiration autour du sésame noir, biscuit aéré-moelleux, praliné crèmeux et agastache

Mignardises

Entrées

 Poitrine de cochon confite	25€
mousseline d'oignons caramélisés et sumac	
 Encornet en tagliatelle	29€
morilles farcies et badiane	

La Mer

 Noix de Saint-Jacques de Port-en-Bessin	39€
moutarde épicée et levure de bière, rutabaga, jus de bardes à la crème crue	

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 de la Suisse-Normande** 47€
truffe noire, croquette de cuisse, berlingos de pomme de terre
-  **La noix de veau** 39€
laquée au yaourt fermier et persil, racines rôties, jus au grué de cacao

Fromage

-  **Le plateau de fromages** 19€
condiments et pousses locales

Douceurs

-  **La vanille bourbon de Madagascar** 18€
grillée à la flamme, biscuit à l'huile d'olive et voile de lait
-  **Inspiration autour du sésame noir,** 18€
biscuit aéré...moelleux, praliné crémeux et agastache

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 Saint-Jacques de Port-en-Bessin



Les légumes Bio du Jardin Partagé



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