

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 crémeux et agastache

Mignardises

Prix net service inclus

Entrées



Poitrine de cochon confite

mousseline d'oignons caramélisés et sumac

25€



Encornet en tagliatelle

morilles farcies et badiane

29€

La Mer



Notx de Saint-Jacques de Port-en-Bessin

moutarde épicée et levure de bière, rutabaga, jus de bardes à la crème crue

39€

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

truffe noire, croquette de cuisse, berlingos de pomme de terre

47€



La noix de veau

laquée au yaourt fermier et persil, racines rôties, jus au gruë de cacao

39€

Fromage



Le plateau de fromages

condiments et pousses locales

19€

Douceurs



La vanille bourbon de Madagascar

grillée à la flamme, biscuit à l'huile d'olive et voile de lait

18€



Inspiration autour du sésame noir,

biscuit aéré_moelleux, praliné crémeux et agastache

18€

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