

Cèdre 69€

Mise en bouche

L'œuf bio de la Ferme Lecaudey, émulsion de roquette citronnée, pomme fondante,

ou

L'asperge, citron Caviar, enrobé de petits pois aux aromates, pistou de menthe

Poisson de ligne, chou rave comme une salade, pistaches et aneth officinale

ou

La volaille fermière, en deux cuissons, betteraves nouvelles à l'alliaire, sauce poulette

Pré-dessert

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

ou

La rhubarbe et l'estragon, shortbread aux graines torrifiées, sorbet comme un bonbon

Mignardises

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

Séquoia

90€

Mise en bouche

La sardine de petits bateaux, céleri et sumac

La langoustine croustillante et « coco de Pont'Au », lierre terrestre, émulsion de carapaces

Le bar, infusion de citronnelle, caviar osciètre

Le pigeonneau de Suisse Normande, grillé sur le coffre, la cuisse en croquette, ornithogale lacto fermenté

Plateau de fromages





Pré-dessert

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

Mignardises

Prix net service inclus

Entrées

-  L'asperge,
citron caviar, enrobé de petits pois aux aromates, pistou de menthe 25€
-  L'œuf bio de la ferme Lecaudey ,
émulsion de roquette citronnée, pomme fondante 23€
-  La sardine de petits bateaux
céleri et sumac 25€
-  La langoustine croustillante,
« coco de Pont'Au », lierre terrestre, émulsion de carapaces 28€

La Mer

-  Poisson de ligne à la nacre,
choux rave comme une salade, pistaches et aneth officinale 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

-  La volaille fermière, en deux cuissons
betteraves nouvelles à l'alliaire, sauce poulette 42€
-  Pigeonneau de la Suisse Normande
grillé sur le coffre, la cuisse en croquette, ornithogale lacto fermenté 47€

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 18€
-  La rhubarbe et l'estragon
shortbread aux graines torréfiées, sorbet comme un bonbon 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



Le poisson 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