

# Cèdre 69€

Mise en bouche

\*\*\*\*\*

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

ou

Le maquereau comme une tartelette, framboise et citron confit

\*\*\*\*\*

Le poisson de ligne, coulis de poivrons doux, piquillos et poutargue, réduction de bière brune

ou

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

\*\*\*\*\*

Pré-dessert

\*\*\*\*\*

Le chocolat Manjari 64% fumé aux pommes de cèdre, pignons et miel du Perche

ou

L'abricot, confit au wakamé, tonka et crème crue

\*\*\*\*\*

Mignardises

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

# Séquoia

95€

Mise en bouche

\*\*\*\*\*

La sardine de petit bateau, céleri et sumac

\*\*\*\*\*

Le homard, laqué de bisque, raviole aux feuilles de figuier

\*\*\*\*\*

Le poisson de ligne, radis long, levure et kombu

\*\*\*\*\*

L'agneau de pré-salé en deux cuissons, miso brun et cacao

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*\*\*

Pré-dessert

\*\*\*\*\*

La fraise, confite à la reine des prés, riz soufflé et vin jaune

\*\*\*\*\*

Mignardises

Prix net service inclus

## Entrées

- |                                                                                   |                                                                                  |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-----|
|  | Le maquereau comme une tartelette<br>framboise et citron confit                  | 26€ |
|  | L'œuf bio de la ferme Lecaudey<br>émulsion de roquette citronnée, pomme fondante | 23€ |
|  | La sardine de petit bateau<br>céleri et sumac                                    | 25€ |
|  | Le homard,<br>laqué de bisque, ravioles aux feuilles de figuier                  | 36€ |

## La Mer

- |                                                                                   |                                                                                                  |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|  | Le poisson de ligne<br>radis long, levure et kombu                                               | 39€ |
|  | Le poisson de ligne<br>coulis de poivrons doux, piquillos et poutargue, réduction de bière brune | 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'ailiaire, sauce poulette

42€



L'agneau de pré-salé en deux cuissons  
miso brun et cacao

48€

## Fromage



Le plateau de fromages  
condiments et pousses locales

19€

## Douceurs



Le chocolat Manjari 64%  
fumé aux pommes de cèdre, pignons et miel du Perche

18€



L'abricot  
confit au wakamé, tonka et crème crue

18€



La fraise  
confite à la reine des prés, riz soufflé et vin jaune

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



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