



## Le Menu du Moment.

**3 Etapes : 30.00 €**

**2 Etapes : 25.00 €**

### Entrées

**Farcis de volaille aux champignons**

pesto d'ail des ours et crumble miel et romarin

*Ou*

**Ceviche de tacaud parfumé à l'estragon,**

émulsion d'herbes fraîches et craquant de riz noir.

### Plats

**Pavé de lieu jaune cuit au beurre café et safran,**

minestrone de légumes confits à l'huile d'ail et pois chiches façon houmous.

*Ou*

**Paleron de veau en croûte,**

pulpe de céleris aux graines de fenouil, brochette de pommes de terre rôties.

### Desserts

**Comme une forêt noire,**

Biscuit cacao, chantilly au Kirsch et confit de griottes.

*Ou*

**Entremet aux agrumes,**

craquant aux amandes, tartare d'agrumes à la menthe fraîche et crème citron.

## Les Suggestions.

- Mi-cuit de foie gras au cidre de glace de la maison Capelle. **13.00 €**
- Les huitres de pleine mer d'Isigny **1.50€/pièce**
- Entrée du moment. **10.00 €**
- Entrée du jour (voir ardoise du jour). **8.00 €**
  
- Filet Bœuf cuit à 58°C **24.00 €**
- Le poisson au gré des arrivages. **19.00 €**
- Plat du moment. **17.00 €**
- Plat du jour (voir ardoise du jour). **14.00 €**
  
- Coupe de glaces et sorbets (Les Glaces de la ferme à Grosville). **8.00 €**
- Assiette de Fromages ou camembert frit. **8.00 €**
- Café Gourmand. **10.00 €**
- Dessert du moment. **10.00 €**
- Dessert du jour (voir ardoise du jour). **8.00 €**