

La Carte

Entrées

Les Cuisses de Grenouilles	21 €
En Cromesquis et Rôties, Fondue de Poireaux, Sauce à l'Ail et Persil.	
Le Thon Rouge	19 €
En Tartare Coupé au Couteau, Piment Doux d'Espelette	
Les Gambas	20 €
En Raviole Ouverte, Courge Butternut et Citron Confit, Sauce Armoricaine	
La Terrine de Foie Gras du Sud Ouest	24 €
En Lingot, Fine Gelée à la Grenade, Chutney de Coing, Brioche Tiède	
Le Gravlax de Boeuf	17 €
Tranché Finement, Crème Acidulée dans l'Idée d'une Sauce Tartare, Salade Pastorale, Focaccia Maison	

Plats

Le Sandre	29 €
Poêlé Meunière, Crozets Cuisinés aux Épinards et Couteaux de Mer, Sauce Riesling	
Le Merlu des Côtes Bretonnes	32 €
Rôti, Embeurrée de Chou Kale, Gnocchis de Potimarron, Sabayon Beurre Noisette au Citron Yuzu	
Les Saint-Jacques de Dieppe	36 €
Snackées, Parmentière de Corail, Légumes Automnaux, Beurre Blanc au Cidre	
Le Lapin de Normandie	28 €
La Cuisse entièrement Désossée et Rôtie, Knepfls aux Herbes, Sauce Moutarde au Pinot Noir	
L'Échine de Cochon « Noir de Bigorre »	29 €
Dorée au Sautoir, Garniture Grand-Mère, Pommes Cocottes, Jus de Cochon Fumé	
Le Filet de Bœuf Simmental (200gr)	37 €
Sauce aux Morilles, Purée de Pomme de Terre, Légumes Glacés	
Le Plateau de Fromages	13 €
Affinés par la Maison Marchand à Nancy Confitures de chez "Autour du Pot" à Manom	



Prix nets

Allergènes et origine des viandes : Disponibles sur demande