

**L'art des produits, c'est aussi avoir la sagesse de s'arrêter à temps
Donc ne les servir qu'au meilleur de la saison
Puis les retirer de la carte le moment venu**

Entrées

La Saint-Jacques du Cotentin	36€
En carpaccio, jeu de texture autour du chou fleur Gaufre de sarrasin au caviar d'Aquitaine	
Les gambas sauvages de Madagascar	32€
Bardées au lard paysan, sauce wasabi fruits de la passion Avocat grillé, salade roquette	
Foie gras de canard Vendéen au cassis	30€
Purée de brioche au beurre noisette, granola de fruits secs	

Plat végétal

Tortellini de blette à la provençale	26€
Consommé de tomate à l'huile d'olive Légumes de nos maraichers locaux	

Poissons

La lotte des côtes Bretonnes	42€
Rôtie en tronçon, salsifis, châtaigne et clémentine Sauce verjus	
La langoustine en deux services	48€
- 1^{er} service : Le coffre saisi au beurre demi sel, rissole croustillante à la tête de veau, bisque au jus de carotte	
- 2^{ème} service : Les pinces en tartare sous une raviolle de potiron de chez Marthe, gel pomelos	

Viandes

Le pigeonneau « Bleu-Blanc-Cœur » 42€

Suprême contisé au beurre de noix, cuisse confite

Ballotine de chou rouge aux figes

Toast gourmand garni d'une farce fine à gratin

Le chevreuil de la chasse locale 46€

- 1^{er} service : Le filet et la gigie rôti, panais confit aux airelles, sauce venaison

- 2^{ème} service : Tournedos d'épaule et collier confit, éclats de noisettes, crémeux potiron à l'huile de genièvre

Le faux filet Irich Black Angus en croûte de moelle 38€

Croustillant à la queue de bœuf aux oignons doux

Condiments à la griotte, quelques pommes soufflées, vrai jus

Plateau de fromages

Affiné par Pierre STEINMETZ (Schirrhein) 18€

Desserts

La poire Williams comme un mille feuille 14€

Fine feuille croustillante au spéculoos

Glace au miel de sapin de notre apiculteur Pascal Ohlmann

Le chocolat et le poivre du Timut 16€

Mariage insolite entre cacao sauvage de Bolivie 72%

Torréfié par Jacques Bockel et le Timut

Picon bière 12€

Réduction d'oranges, glace Picon et spoom à la Météor

A commander en début de repas

Le citron de Menton 14€

L'expression du citron en plusieurs saveurs

« En sablé, en cake, en chiboust, en poudre »

Sorbet avocat au lait de coco, pesto coriandre et menthe

Menu Coup de Cœur à 57€

Mise en bouche

La Saint-Jacques du Cotentin

En carpaccio, jeu de texture autour du chou fleur

Gaufre de sarrasin

Le faux filet Irich Black Angus en croûte de moelle

Croustillant à la queue de bœuf aux oignons doux

Condiments à la griotte, quelques pommes soufflées, vrai jus

Fraicheur du moment

La poire Williams comme un mille feuille

Fine feuille croustillante au spéculoos

Glace au miel de sapin de notre apiculteur Pascal Ohlmann

Tout changement dans nos menus entraînera un supplément

Nous vous proposons le plateau de fromages

Avec tous nos menus : supplément 14€

Menu de Saison à 79€

Mise en bouche

Foie gras de canard Vendéen au cassis

Purée de brioche au beurre noisette, granola de fruits secs

La lotte des côtes Bretonnes

Rôtie en tronçon, salsifis, châtaigne et clémentine

Sauce verjus

Fraicheur du moment

Le pigeonneau « Bleu-Blanc-Cœur »

Suprême contisé au beurre de noix, cuisse confite

Ballotine de chou rouge aux figues

Toast gourmand garni d'une farce fine à gratin

Le citron de Menton

L'expression du citron en plusieurs saveurs

« En sablé, en cake, en chiboust, en poudre »

Sorbet avocat au lait de coco, pesto coriandre et menthe

Menu découverte à 99€

Mise en bouche

La Saint-Jacques du Cotentin

En carpaccio, jeu de texture autour du chou fleur
Gaufre de sarrasin au caviar d'Aquitaine

Foie gras de canard Vendéen au cassis

Purée de brioche au beurre noisette, granola de fruits secs

La lotte des côtes Bretonnes

Rôtie en tronçon, salsifis, châtaigne et clémentine
Sauce verjus

La langoustine

Le coffre saisi au beurre demi sel, rissole croustillante à la tête de veau
Bisque au jus de carotte

Fraicheur du moment

Le chevreuil de la chasse locale

Le filet ou la gigie rôti, panais confit aux airelles, sauce venaison

Tournedos d'épaule et collier confit, éclats de noisettes

Crèmeux potiron à l'huile de genièvre

Le citron de Menton

L'expression du citron en plusieurs saveurs
« En sablé, en cake, en chiboust, en poudre »

Sorbet avocat au lait de coco, pesto coriandre et menthe

Le chocolat et le poivre du Timut

Mariage insolite entre le cacao sauvage de Bolivie 72%

Torréfié par Jacques Bockel et le Timut

Ce menu vous est servi jusqu'à 13h30 au déjeuner et 20h30 au diner

Merci pour votre compréhension

Menu servi pour l'ensemble de la table

Tous nos prix s'entendent nets service compris

