



LE MIDI

Saint-Jacques XL de Port-en-Bessin

Panais, lard de Colonnata et jus des bardes

15

Velouté de châtaignes

Foie gras poêlé IGP du Sud Ouest

9

Carpaccio de Bar

Pavot et agrumes

12

Lieu Jaune

Cuit basse température, millefeuille de légumes, hollandaise miso-beurre noisette

22

Pintade fermière de Normandie

Rôtie entière, purée de pomme de terre, jus gras

17

Gnocchis “maison” aux moules

Moules de bouchot de Granville et crème de Gorgonzola AOP

17

Saint-Nectaire fermier AOP

Confiture de cerise noire

7

Pavlova comme un Mont-Blanc

Mousse marron vanillée, clémentines fraîches de l'Agrumiste

9

Tarte chocolat Inaya 64%

Pâte sablée streusel, fleur de sel, crème au Bailey's

9

*Les prix et les plats affichés sur le menu sont susceptibles de changer.
Toutes les informations disponibles sont proposées à titre informatif. Prix nets - service compris*



LE SOIR

Terre

Cecina de Boeuf de Galice 9€

Cebo Iberico 12€

Mer

Moules de bouchot de Granville, crème de gorgonzola AOP 11€

Saint-Jacques XL, panais, châtaigne, jus des bardes 15€

Carpaccio de bar, pavot et agrumes 13€

A côté

Patate douce au paprika fumé, chimichurri, coriandre 8€

Arancinis à la truffe, crème de parmesan 9€

Fromage

Burrata des Pouilles AOP, pesto de basilic 11€

Saint-Nectaire fermier AOP, confiture de cerises noires 9€

Gouda à la truffe 11€

Desserts

Pavlova aux agrumes, crème légère au marron 9€

Tarte chocolat Inaya 64%, fleur de sel, crème Bailey's 9€

*Les prix et les plats affichés sur le menu sont susceptibles de changer.
Toutes les informations disponibles sont proposées à titre informatif. Prix nets - service compris*