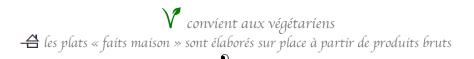
Carte Entrées

Œuf parfaít bío et sa poêlée de cèpes \(\)
Burratina crémeuse, trilogie de tomates et sauce au pistou 🗗14 €
Saumon gravlax sur lít de quínoa, crème d'aneth, chíps tapíoca, coulís d'agrumes ≜
Huîtres spéciales de Normandie « Viking Marée » n°3, Médaille d'or 2020 Les 6
Plats
Magret de canard entíer du Sud-Ouest , rôtí, sauce au miel et thym, émulsion de carottes \(\text{\pi} \)
Carré d'agneau rôtí, jus aux herbes et míní légumes = 38 €
Belle noix d'entrecôte d' Argentine , pommes grenaille, beurre d'échalote ≜
Salade végétarienne, copeaux de Comté 🚭 🗸16 €
Demí-homard Breton sur rísotto à la bísque 🖨46 €
Noix de Saint Jacques de Normandie (pecten maximus) poêlées, sauce aux agrumes, polenta crémeuse aux girolles et mini légumes 🖶40 €
Desserts
Sphère duo de chocolats, crème pralínée, cœur framboise 🚭 🗸14 €
Crème brûlée à la vanille de Madagascar , fruits de saison 4√ 14 €
Cheesecake au citron vert, gelée de fruits rouges 省 🗸
Assortiment de fromages affinés (St Marcellin, St Nectaire fermier, camembert au lait cru, Comté)14 €





Carte Starters

Perfectly cooked organic egg and stir-fried boletus mushrooms ⊕17 €
Creamy Burratína, trílogy of tomatoes, basíl sauce $ extcolor{}= extcolor{}V$ 14 \in
Salmon gravlax, quínoa, díll cream, cítrus fruít coulís, tapioca chips ⇔…14 €
Special oysters from Normandy "Viking Marée" n°3, Gold Medal 2020 For 6
Main Course
Duck breast fillet from South-Western France, roasted, honey sauce with
thyme, carrots emulsion -\(\text{\tint{\text{\tint{\text{\te}\text{\texi}\text{\texit{\texi{\texi{\texi{\texi\texi{\texi\texi{\text{\texi}\texi{\texit{\texi{\texi{\texi{\texi{\texi{\texi{\texi{\texi{\texi{\tex
Roasted rack of lamb, herbal juice and baby vegetables $⊕$ 38 €
Ríb steak of beef from Argentína , new potatoes, shallot butter \triangleq 38 \in
Veggie salad with Comté cheese $≟ \bigvee$
Half lobster from Bríttany , rísotto with lobster bisque $⊕$
Stir-fried scallops from Normandy (pecten maximus), citrus fruits sauce, creamy polenta with chanterelles and baby vegetables =
Desserts
<i>Desserts</i> Two chocolates sphere, praline cream, raspberry heart 4 √14 €
Crème brûlée flavoured with vanilla from Madagascar , season's fruits △ V
Cheesecake flavoured with citrus, red berries jelly $ ext{@V}$ 12 $ ext{@}$
Assortment of cheeses14 €

 \bigvee suitable for vegetarians $\stackrel{ riangle}{=}$ « homemade » dishes are prepared and cooked in-house from raw products

