

La carte

" Les plats sont fait maison et élaborés sur place à base de produits bruts... "

" Certains de nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes "

Les entrées

- * Foie gras de canard mi cuit,
pommes fruits dans tout ses états 20€
- * Noix de St Jacques de Port en Bessin,
haricots Tarbais en mousseline, mangue et écume de bardes 20€
- Raviolis de langoustines, maïs à la vanille, voile de pistache, 23€

Les poissons

- * Maigre Sauvage, pomme Agatha safranée,
concombre et poireaux snackés, fumet façon blanquette 29€
- * Dos de cabillaud Skrey, écume verveine
pulpe de pommes de terre au citron, choux rave au caviar 29€
- Duo de ris de veau et raviolis de langoustines, 35€
- Pêche du jour Prix selon le marché

Les viandes

- * Pigeonneau de Marie Le Guen en deux cuissons, jus de viande
pulpe de racines de persil, cerfeuil tubéreux et abricot confit au Ballantines 32€
- * Carré de cochon d'Éric Ospital, réduction à la réglisse
purée de carottes à la vanille, oignons cébettes 29€
- Viande du moment sauce morilles,
polenta au pecorino truffé, barbecue de betteraves et oignons 34€

Les fromages

- Sélection de Fromages affinés 12€

Menu Affaire (uniquement le midi) 30€ Entrée + Plat + Dessert

27€ Entrée + Plat OU Plat + Dessert

" Les menus et les desserts suivants sont servis uniquement le soir "

Nos desserts

Tous nos chocolats proviennent de la Cacaoterie de Luc Dorin

Les desserts suivants demandent une attention particulière et sont à commander
En début de repas.

Profiteroles chocolat noir, noisette crèmeux caramel et sauce chocolat	15€
* Biscuit moelleux poire, Spéculoos, ganache vanille et poires pochées	14€
* Ganache chocolat 64%, gelée de mangue, madeleine aux épices Sorbet aux fruits exotiques	14€

Menu Augusta 52€

(Composez votre menu en suivant l'astérisque *)

(D'une entrée ET poisson ET viande ET dessert)

Menu Découverte 74€

(Menu Choisi pour l'ensemble de la table, dernière commande 21h 15)

Foie gras de canard mi cuit,
pommes fruits dans tout ses états

Raviolis de langoustines, maïs à la vanille, voile de pistache

Maigre Sauvage, pomme Agatha safranée,
concombre et poireaux snackés, fumet façon blanquette

Viande du moment,
polenta au pecorino truffé, barbecue de betteraves et oignons

Sélection de nos fromages

Pré-dessert

Profiteroles chocolat noir, noisette, crèmeux caramel et sauce chocolat