

Notre carte de saison

Menu Louis XVI à 55 € (entrée, poisson ou viande et dessert) à composer dans notre carte

Entrées : 25 €

*Œuf de poule Label rouge cuit une heure, Crème d'asperges vertes, Quelques têtes, Mouillette
Huître Gillardeau juste ouverte, Poireaux fumés, Salicornes, Jus d'huître en gelée*

Poissons : 30 €

*Bar de nos côtes cuit sur sa peau, Pommes de terre grenailles confites,
Encornets juste saisis, Jus de crevettes grises
Lotte de petit bateau, Côte de blette farcie, Oignons fumés, Jus de volaille*

Viandes : 34 €

*Pigeonneau de Maulévrier rôti, Mousseline de carottes au cumin, Toast d'abats, Vrai jus
Filet de bœuf Normand cuit au sautoir, Artichauts à la Barigoule,
Chips de jambon et jus de bœuf à l'échalote*

Supplément fromage : 12 €

Une sélection de fromages chez Rodolphe Le Meunier, M.O.F, et de notre producteur local la ferme Gaborit

Dessert : 16 €

Dessert à commander en début de repas

*Baba au rhum ambré, Chantilly mascarpone, Fraises en fruits, en confit et sorbet
Citron de Menton en crémeux, La feuille infusée en gelée, Coques meringuées, Sorbet citron*

*Toutes nos viandes sont d'origine France et nos plats cuisinés dans notre établissement.
Les produits que nous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent nous faire défaut.*

Prix nets – Service compris T.V.A 10 %