

La Formule Gourmande à 38€ du Mercredi au Samedi

Entrée + Plat + Dessert

Entrées

Entrée du jour

Œuf de ferme BIO mollet - Fondue de poireaux - Crème de Morilles

Tartare d'avocat aux queues d'écrevisses et pamplemousse rose, sauce Aurore

Les 6 Huitres Normandes, beurre 1/2 sel, pain de seigle, échalotes au vinaigre de framboise

Brochette de Noix de St Jacques et de boudin noir à la plancha, beurre blanc à l'orange et aux épices

Andouille de Vire sautée et queues d'écrevisses au cidre servies tièdes avec une petite salade croquante

Croustillants de gambas aux légumes croquants & pignons de pin dorés, vinaigrette thaïe à la coriandre fraîche

Filet de ruite rose mariné, crème montée au citron et à l'aneth, buisson de salade, chips de radis noir et granny smith

Foie gras mi-cuit aux abricots moelleux, pain grillée et confiture d'oignons

Couteaux de la mer à la plancha, beurre aux câpres et curcuma, persillade fraîche.

Plats, Poissons & Viandes

Le Plat du jour

Pavé de bœuf de Salers à la plancha, sauce au poivre vert et gratin Dauphinois

Le Classique tartare de bœuf de Salers haché minute et préparé, pommes frites et salade

Rognon de veau au Calvados, sauce moutarde à l'estragon frais et fines tagliatelles fraîches

Onglet de bœuf Herdshire à la plancha, échalotes confites au beurre salé, fines rattes en persillades -

Rôti de selle d'agneau au cidre, gratin dauphinois, petits légumes glacés au miel et au thym

Suprême de pintade de Challans à la crème de morilles, riz pilaf, petits légumes glacés au miel et au thym

Filet de bar à la plancha, beurre blanc à l'orange et aux épices, câpres et petit flan de gourgettes et pleurottes

Fisch and Chips d'eglefin en fine tempura et purée de petits pois à la menthe fraîche, sauce tartare

Pavé de truite rose en croûte d'herbe fraîche, sauce vierge à la coriande et fondue de poireaux

Fromages, Desserts Maison, Glaces Artisanales

Une assiette de quatre fromages et buisson de salade

Café gourmand et sa farandole de petites douceurs

Le dessert du jour

Duo de petites crêpes tièdes façon Suzette, glace vanille Grand-Marnier

Douceur de poires caramélisées façon tarte Tatin sur petit gâteau au beurre salé, glace vanille

Profiteroles sauce au chocolat noir Valrhona Caraïbe, glace vanille, amandes effilées et chantilly

Financier moelleux coulant au chocolat blond Valrhona Dulcey, écume de banane et fruit de la passion

Feuillantine au chocolat noir Valrhona Tainori, glace caramel beurre salé, raisins blonds marinés au Calvados

Pavlova aux fruits frais, sorbet Artisanal fruit de la passion, pétale de meringue, chantilly, coulis de fruits rouges

Un entremet à la mandarine - Pétales croquantes de chocolat noir Valrhona, oranges confites à la Mandarine Impériale

Baba au rhum ambré ST James, carpaccio d'ananas aux épices, glace Artisanale vanille/rhum/raisins

Coupe de mangue et d'ananas rôti à la vanille de Bourbon, nappée d'un riz au lait à la noix de coco

La coupe 3 boules de glaces et de sorbets "Glace des Alpes Artisanal"

Colonel au citron blanc, Vodka et petit bouquet de fruits frais

Prix net TVA à 10% et 20% incluses - Service compris