

La Carte du Mercredi au Samedi

Les Cocktails - 6,50€

Spritz - Apérol - Crémant - St Pellegrino - Tranche d'orange
Américano Campari - Martini blanc - Martini rouge - Tranche d'orange
L'Original Mojito - Citron vert - Feuilles de menthe - Rhum blanc - Sucre de canne
Mojito - Framboise - Feuilles de menthe - Rhum blanc - Sirop framboise
Margarita - Tequila - Triple sec - Jus de Citron de citron vert
Sex on the Beach - Vodka - Crème de pêche - Jus d'ananas - Jus de cramberry
Planteur - Rhum brun - Rhum blanc - Jus d'orange - Jus d'ananas - Jus de citron vert
Pina Colada - Rhum blanc - Malibu - Jus d'ananas
Virgin Mojito - Jus de citron vert - Feuilles de menthe - Sucre de canne
Virgin Pina Colada - Jus d'orange - Jus d'ananas - Lait de coco

Les Entrées

L'Entrée du jour

Oeuf de ferme Bio mollet - Fondue de poireaux - Crème de morilles
Les 6 Huitres Normandes d'Isigny N°3 - Beurre 1/2 sel - Pain de seigle - Echalotes au vinaigre de framboise
Tartare d'avocat aux queues d'écrevisses - Pamplemousse rose - sauce Aurore
Marbré de foie gras de canard mi-cuit - Aux abricots moelleux - Pain grillée - Confiture d'oignons
Brochette de St Jacques et de boudin noir à la plancha - Beurre blanc à l'orange et aux épices
Croustillants de gambas aux légumes croquants - Vinaigrette Thaïe à la coriandre fraîche - Pignons de pin dorés
Filet de truite rose mariné, crème montée au citron et à l'aneth - Buisson de salade - Chips de radis noir et Granny smith
Andouille de Vire sautée et queues d'écrevisses au cidre - Servies tièdes sur un Blinis Maison
Couteaux de la mer à la plancha - Beurre aux câpres et curcuma - Persillade fraîche

Les Plats

Le Plat du Jour

Pavé de bœuf de Salers à la plancha, sauce au poivre vert - Gratin Dauphinois façon Mr Bouchet - Petits légumes glacés au miel et au thym
Onglet de bœuf Herdshire à la plancha - Echalotes confites au beurre salé - Fines rattes en persillades
Rôti de selle d'agneau et son jus au cidre et au romarin - Gratin dauphinois façon Mr Bouchet - Petits légumes glacés au miel et au thym
Rognon de veau flambé au Calvados - Sauce moutarde à l'estragon - Fines tagliatelles fraîches
Classique tartare de bœuf de Salers préparé - Œuf BIO de ferme - Condiments frais - Frites soufflées - Buisson de salade
Suprême de pintade de Challans à la crème de morilles - Fines tagliatelles fraîches - Petits légumes glacés au miel et au thym
Filet de bar à la plancha, beurre blanc à l'orange et aux épices - Petit flan de courgettes et pleurotes
Fish and Chips d'églefin en fine tempura - Frites soufflées - Purée de petits pois - Sauce tartare
Pavé de truite rose Française en croûte d'herbes fraîches - Sauce vierge à la coriandre - Fondue de poireaux

Les Desserts

Le Dessert du jour

Une assiette de quatre fromages - Buisson de salade - Noix - Confiture de cerises noires
Entremet à la mandarine, pétales de chocolat noir Valrhona - Et orange confite à la Mandarine Impériale
Baba maison au Rhum Ambré St James - Carpaccio d'ananas aux épices - Glace Artisanale vanille/rhum/raisins
Feuillantines glacées de chocolat intense Grand Cru Valrhona - Crème Anglaise - Glace caramel beurre salé - Raisins blonds marinés au Calvados
Duo de petites crêpes tièdes façon Suzette - Glace vanille Grand Marnier - Orange confite
Financier moelleux au chocolat blond Valrhona Dulcey - Ecume de banane et fruit de la passion
Douceur de poires caramélisées façon tarte Tatin - Sur un petit gateau de crêpe au beurre salé - Glace vanille
Coupe de mangue et d'ananas rôti à la vanille de Bourbon - Nappée d'un riz au lait à la noix de coco
Profiteroles au chocolat Grand Cru Valrhona - Glace Artisanale à la vanille - Amandes effilées - Chantilly
Pavlova aux fruits frais, sorbet Artisanal fruit de la passion - Pétales de meringue - Chantilly - Coulis de fruits rouges
Coupe Colonel - Sorbet Artisanal au citron de Sicile - Vodka - Bouquet de fruits frais
La Coupe 3 boules de Glaces & de Sorbets Artisanaux - Le Glacier des Alpes à Annecy
Café Gourmand et sa farandole de douceurs

*DULCEY : 32% D'une couleur blonde, il révèle une texture onctueuse et enveloppante. Son intense douceur biscuité laisse place à des notes de sablé à la pointe de sel.

*TAÏNORI : Grand cru de chocolat Valrhona 64% de cacao - Arômes de fruits jaunes et des notes de fruits secs étalées sur la fin, pur république Dominicaine.

*CARAÏBE : Grand cru de chocolat noir Valrhona 66% de cacao - Un bel équilibre entre l'expression de fruits secs grillés et un final légèrement boisé.

wifi gratuit : code - 0123456789 - Salle de Réunion Gratuite