

Le Menu Découverte - 112.00€

La Noix de Coquille Saint-Jacques de Port en Bessin - Piquée d'Ormeaux /
butternut / la quenelle - extraction des barbes.

La Langoustine "vivante" - Asperges blanches de pays
glacées puis à la flamme - langoustine justes raidies à la livèche / zéphir hareng luté.

Le Saint-Pierre "cuisson douce" laqué d'un jus soupe des arêtes
Brocoletti à la braise / raviole de seiche - tourteau.

La pomme de Ris de Veau laquée au cidre - Miel - Sarrasin soufflé
topinambours fondants & croustillants.

Le Chocolat Noir "Grand Cru" / Pistache - Framboises
mousse légère baie de Batak / praliné torréfié / grué de cacao.

OU

Le citron Yuzu de la Hoguette... à casser
crémeux - confit - glacé / une pointe d'herbes sauvages.

OU

La fraise "giroflette" - Rhubarbe - Verveine /
meringue en variation de textures / eau de fraise à boire