

Le Menu Dégustation - 125.00€

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.

OU

Le Pigeonneau "F.Jardin" cuit sur l'os en croûte de millet,

la cuisse confite / choux pointu brûlé au gingembre - betteraves cuites en croûte de sel / jus légèrement tourbé.

La Mimolette vieille d'Isigny / variation de textures- bourgeon de sapin.

Le Chocolat Noir "Grand Cru" / Pistache - Framboises

mousse légère baie de Batak / praliné torréfié / grué de cacao.

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