

COLLECTION ÉTÉ 2022

LES GRIGNOTAGES A PARTAGER

LA PLANCHE DE CHARCUTERIE	16.00€
OS A MOELLE ET SES TOASTS	8.00€
LA TERRINE DES COPAINS CÈPES - NOISETTES - CHÂTAIGNE	10.00€
SARDINES DE LA MAISON PETROSSIAN ET SES TOASTS	12.00€
FILET D'ANCHOIS A L'HUILE D'OLIVES ET SES TOASTS	10.00€
LES HUÎTRES DE NORMANDIE N°2 LES 6	16.00€
LES COUTEAUX EN PERSILLADE	15.00€
LES 6 ESCARGOT GROS GRIS EN PERSILLADE	10.00€

LES ENTRÉES

LE FOIE GRAS DE CANARD "MAISON" Chutney abricots - romarin / caramel de cidre	18.00€
L'ŒUF DE POULE FERMIER "BIGAUTIERE" Émulsion parmesan / râpé de truffe fraîche	13.00€
SAUMON D'ÉCOSSE "GRAVLAX" Crème de petit pois à la citronnelle, radis, salicorne	17.00€
LE CARPACCIO DE BETTERAVE MULTICOLORE Chèvre frais et pesto de roquette / graine de moutarde	13.00€
CHAIR DE TOURTEAU - AVOCAT A L'HUILE D'ARGAN Condiment olive tomate confite - gaspacho de courgette, basilic	13.00€
NOTRE VERSION DE LA TOMATE COLLECTION / BURRATA Émulsion burrata / tomate marinées / gaspacho de tomates	13.00€

LE MENU ENFANT 10.00€

LE HAMBURGER DU COMPTOIR FRITES
OU
PÂTES AU CHOIX
GLACES

LES RISOTTOS - LES PÂTES

LE RISOTTO DE COQUILLETES Jambon blanc - truffes	19.00€
LE RISOTTO DE GAMBAS Crème légères des têtes	20.00€
LASAGNE DE MARIA MOZZARELLA DI BUFFALA La traditionnelle lasagne à la bolognaise de bœuf	18.00€

LES PLATS QU'ELLE NOUS PRÉPARAIT LE DIMANCHE

21.00€

LE BURGER "LUX" BŒUF Confit d'oignons / cheddar / magret fumé / frites (foie gras poêlé SUPP 3.00€)	
LE BŒUF DE RACE NORMANDE Sauce béarnaise "maison" ou poivre vert / frites / jeunes pousses	
LE DOS DE CABILLAUD BIEN ÉPAIS A L'ANIS SAUVAGE "CONDIMENT RIVIERA" Aubergine confite infusion curcuma	
LE COCHON DE LAIT LONGUEMENT CONFIT PARFUME AVEC HERBES Mousseline de pommes de terre / jus réduit à la truffe	
LE POULPE GRILLE Yaourt - piment d'Espelette - caviar de courgette relevé de Basilic - sauce vierge	
LE FAUX FILET DE BŒUF BLACK ANGUS A LA PLANCHA Poivre sauvage / sauce Camembert au lait cru 300 GRS Béarnaise par nos soins.	35.00€

LES DESSERT 9.00€

NOTRE BABA CALVADOS "PAYS D'AUGE" Pommes caramélisées / sorbet pomme verte	
LA TARTE CITRON MERINGUÉE "à l'envers"	
LA TRADITIONNELLE TARTE TATIN Crème cru de chez Graindorge	
LA CRÈME BRULÉE à la pistache d'Iran / sorbet griottes	
LE VACHERIN FRUITS ROUGES Mousse légère mascarpone / gousse de Vanille	
LE CHOCOLAT / NOISETTE Crèmeux chocolat Grand Cru et mousse légère noisette	
LA NAGE DE FRAISE - RHUBARBE - MÉLISSE - FRAÎCHEUR FRUITS ROUGE	
LE CAFÉ GOURMAND selon nous	
GLACES & SORBET ARTISANALES selon l'assortiment de Maria	
2 Boules 3.50€	
3 Boules 5.00€	