



# Le Grand Menu Dégustation..

## "Expérience" printemps 2022

- LE TOURTEAU DE CASIER "CÔTIER" / CHOUX FLEUR / CAVIAR OSCIÈTRE  
Crèmes des têtes
- L'ŒUF DE POULE " FERME DE LA BIGOTTIERE" / PETIT POIS / HADDOCK  
Truffes d'été.
- LE HOMARD DE CARTERET A LA BRAISE DE POMMIER  
Céleri du jardin / croque pince - yuzu de Normandie.
- LE BARBUE DE NOS CÔTES / CITRON / POIVRE CUMÉO  
Fenouil - agrumes - coquillages.
- LA POMME DE RIS DE VEAU / SARRASIN GRILLÉ / CONDIMENT  
ANCHOIS  
Blette - rhubarbe - jus de veau - huîtres.
- LES FROMAGES FRAIS ET AFFINES / J.Y BORDIER.
- LA CERISE BURLAT / GIN NORMAND  
Soufflé - lait crémeux à la gousse de vanille - sorbet minute cerise.

5 SERVICES 98.00€

7 SERVICE 110.00€

Accords mets et vins 5 services 53.00€

Accords mets et vins 7 services 74.00€

LES MENUS SONT SERVIS POUR LA TOTALITÉ DES CONVIVES  
DE LA TABLE.

