

Histoire de Cuisine..

Les Entrées

- LE TOURTEAU DE CASIER DE NOS COTES / CHOUX FLEUR / FOIE GRAS DE CANARD/TAGÈTE

Blanc manger de choux fleur - crème des têtes - œuf de brochet fumée - poussière de corail.

- LA LANGOUSTINE "VIVANTE" BRETONNE - SARRASIN GRILLE / Rôtie dans sa coque - tartare d'algues - crème des têtes.

Le Poisson / La Viande

- LE LIEU JAUNE DE LIGNE VAPEUR DE COQUILLAGES / Artichaut - pied de cochon - oignon d'ici - suc des arrêtes juste crémé.
- LE PIGEONNEAU DE L'AMI FRANÇOIS JARDIN « SUISSE NORMANDE » / La cuisse confite / le suprême cuit sur le coffre / une tartelette des abats / le chou pointu brûlé gingembre - betteraves - jus réglisse.

Les Fromages

- LES FROMAGES FRAIS ET AFFINES par Jean Yves Bordier.
- LA QUENELLE DE CAMEMBERT / Gelée de pomme verte / tuile péquillos.

Supplément Fromages 10.00€

Les Desserts

- LA MERINGUE EN VARIATION DE TEXTURES
Framboises - safran de Normandie - fraîcheur sauge - ananas.
- LE CHOCOLAT NOIR GRAND CRU VILLA GRACIENDA
Pistache - citron noir d'Iran / crème glacée grué de cacao.
- Menu 3 services Entrée / poisson ou viande / dessert 68.00€