



Histoire de Cuisine..

Les Entrées

- LE TOURTEAU DE CASIER DE NOS CÔTES / CHOUX FLEUR / FOIE GRAS DE CANARD/TAGÈTE
- Blanc manger de choux fleur - crème des têtes - œuf de brochet fumée - poussière de corail.
- LES ASPERGES VERTES DE LOIRE / MORILLES DU PAYS D'AUGE / CÉDRAT
En croute de morilles / morilles farcies / émulsion légère ail des ours.

Le Poisson / La Viande

- LE TURBOT SAUVAGE DE NOS CÔTES « CONFIT » / ALGUES / COUTEAUX / AIL NOIR
- Pieds de cochon - artichauts - oignons doux des jardins / suc des arêtes / crème crue.
- 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 réglissé.

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€
- 