

Histoire de Cuisine..

Les Entrées

■ LE CÈPE DE NOS FORETS...

L'œuf de poule confit « sous-bois » - aubergine – cèpes / Le velouté façon cappuccino – truffe fraîche / Émulsion légère – cèpes – gomasio noisettes.

■ LA LANGOUSTINE « VIVANTE » BRETONNE – SARRASIN GRILLE /

Rôtie dans sa coque – tartare d'algues – crème des têtes.

Le Poisson / La Viande

■ LE ST PIERRE « PETIT BATEAU » / VAPEUR D'ALGUES / AIL NOIR « D'ICI » /

Coco de Paimpol – émulsion coquillages citronnée.

■ LA POULETTE "CULOISELLE DU PERCHE

Le suprême laqué d'une bisque d'écrevisse / le cromesquis de cuisse confite / une tartelette des abats / pois cassés " pays d'Auge " / chou pointu brûlé gingembre.

Les Fromages

■ LES FROMAGES FRAIS ET AFFINES par Jean Yves Bordier.

■ LA QUENELLE DE CAMEMBERT /

Gelée de pomme verte / tuile péquillos.

Supplément Fromages 12.00€

Les Desserts

■ LA CHATAÏGNE – LES FRUITS NOIRS /

Comme un mont blanc / crémeux châtaignes / fruits noirs en confit / glace rhum retour de l'île Maurice.

■ LA FIGUE DE SOLIES ...

Juste rôtie au miel de nos ruches / croustille céréales / crème crue « d'ici » / sorbet à la feuille de figuier.

■ Menu 3 services Entrée / poisson ou viande / dessert 72.00€

L'ensemble des mets sont disponibles à la carte :

Entrée 36.00€ - Le Homard 58.00€ - Plat 40.00€ - Fromages 19.00€ - Dessert 25.00€