

" Histoire de Cuisine "

La Caille des Près - Truffe ...

Une compression de caille - Foie Gras - Truffes / Raviole de navet confit - aubergine fumée.

Les Noix de Coquille Saint-Jacques de Port en Bessin ...

Petit boudin de saint jacques / épinards justes fondus / sparassi crépu,
La noix rôti au beurre de romarin / chips de Saint Jacques.

Le Saint Pierre "Petit Bateau", Vapeur d'Algues, Ails Noir "D'ici"

Coco de paimpol, émulsion coquillages citronnée.

La Poulette "Culoiselle du Perche"

Le blanc de poulette cuit lentement dans un consommé / cromesquis de cuisse confite /
fine tartelette des abats / Sauce Albufera / choux pointu brulé gingembre.

Les Fromages Frais et Affinés par J.Y Bordier

La Quenelle de Camembert, Gelée de pomme verte, Tuile péquillios.
Supplément Fromages 12.00€

La Châtaigne, Les Fruits Noirs

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

La Figue de Solies...

Juste rôti au miel de nos ruches, croustille céréales, crème crue "d'ici",
sorbet à la feuille de figuier.

Menu 3 services Entrée, Poisson/Viande, Dessert 72.00€

L'ensemble des mets sont disponible à la carte :

Entrée 38.00€ - Plat 42.00€ - Fromages 19.00€ - Dessert 25.00€