



Le Grand Menu Dégustation..

"Expérience" ETE 2022

■ LE TOURTEAU DE CASIER "CÔTIER" / CHOUX FLEUR / CAVIAR OSCIÈTRE
Crèmes des têtes

■ LE POIREAU "DU JARDIN " / COQUILLAGES / TRUFFE
Mimosa - sur l'idée d'un poireau vinaigrette.

■ LE HOMARD DE CARTERET / PÊCHES / AMANDES FRAICHES /
Bouillon des têtes – gingembre – citronnelle.

■ LA LOTTE DE PORT EN BESSIN – LAQUE D'UN JUS SOUPE AU
SAFRAN DE NORMANIE /
Fenouil - agrumes - émulsion végétale.

■ LA POMME DE RIS DE VEAU / SARRASIN GRILLÉ / CONDIMENT
ANCHOIS
Blette – rhubarbe – jus de veau / huitres.

■ LES FROMAGES FRAIS ET AFFINES / J.Y BORDIER.

■ LA MIRABELLE / LE MIEL DE NOS RUCHES /

Une coque soufflée – lait crémeux vanille – romarin – sorbet minute abricot – calvados.

5 SERVICES 102.00€

7 SERVICE 115.00€

Accords mets et vins 5 services 58.00€

Accords mets et vins 7 services 79.00€



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