



Le Grand Menu Dégustation..

"Expérience" printemps 2022

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

- L'ŒUF DE POULE " FERME DE LA BIGOTTIERE" / PETIT POIS / HADDOCK
Truffes d'été.

- LE HOMARD DE CARTERET A LA BRAISE DE POMMIER
Céleri du jardin / croque pince - yuzu de Normandie.

- LE BAR DE LIGNE LAURIER SOUS LA PEAU /
Fenouil - coquillages - oseille du potager.

- LE BŒUF NORMAND MATURE "40 JOURS" /
Tartare d'huîtres - cromesquis de joue de bœuf - aubergine fumée - condiment anchois.

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

- LA FRAISE GARIGUETTE /RHUBARBE/ GIN NORMAND

7 SERVICE 110.00€

5 SERVICES 98.00€

Accords mets et vins 5 services 53.00€

Accords mets et vins 7 services 74.00€

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

