

« HISTOIRE DE CUISINE »

Les Entrées

■ LA CAILLE DES PRES – TRUFFE ...

Une compression de caille et foie gras / champignons de la cueillette / raviole de navet confit – aubergine fumée.

■ LES NOIX DE COQUILLE SAINT JACQUES DE PORT EN BESSIN

- Petits boudin de saint jacques / épinards justes fondus / chanterelles,
- La noix rôti au beurre de romarin / chips de Saint Jacques.

Le Poisson / La viande

■ LE BAR DE LIGNE BIEN EPAIS / TARTARE D'ALGUES ET HUITRES /

Choux fleur – poivrade / émulsion légère de crevettes grises / yuzu de Normandie.

■ LA BICHE DE « FORÊT D'ECOUVES » / TOPINAMBOURS FONDANT – CROUSTILLANT /

-La noisette juste rôtie d'un beurre de genièvre grillé,
-L'épaule en effilochée « façon royale », sauce poivrade.

Les Fromages

■ LES FROMAGES FRAIS ET AFFINES par Jean Yves Bordier.

■ LA QUENELLE DE CEMBERT / gelée de pomme verte / tuile péquillos.

Supplément Fromages 12.00€

Les Desserts

■ LA CHATAÎGNE – LES FRUITS NOIRS /

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

■ LA CLEMENTINE CORSE / SAFRAN DE LA HOGUETTE / ESTRAGON /

Meringue en variation de textures.

■ 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€