

Le regard bleu

LA CARTE

MENU DU MARCHÉ

SERVI AU DÉJEUNER DU MARDI AU VENDREDI HORS JOUR FÉRIÉ

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT 24

ENTRÉE / PLAT / DESSERT 29

MENU DÉGUSTATION DU SOIR

SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

MENU EN 6 SERVICES 59

ACCORD METS VIN 32

*Merci d'informer votre serveur de toute allergie avant de passer commande.
Tous nos plats sont faits maison.
Toutes nos viandes sont d'origine française.
Prix nets en euros, service compris*

ENTRÉES

VELOUTÉ DE BUTTERNUT, CHATAÎGNES GRILLÉES, HUILES AUX HERBES 9

RAVIOLES DE LANGOUSTINES EN NAGE CITRONÉE, RÂPÉ DE COMBAWA 13

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, CHUTNEY POMMES-PRUNES 15

PLATS

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS 18

PAVÉ DE CABILLAUD, POTIMARRON, ÉCUME DE COQUILLAGES 24

PALERON DE BOEUF BRAISÉ AU VIN ROUGE, COURGE SPAGHETTI 20

ASSIETTE DE FROMAGES: NOS 4 AOP NORMANDS 13

DESSERTS

PRESSÉ DE POMME- FÈVES TONKA 10

TARTELETTE SARRASIN 10

FINGER CHOCOLAT, ÉCLATS DE CARAMBAR 11