



Le Gourmet de l' Hiver



Entrée, plat et dessert : 29.00 € Tous les jours

Entrée plat ou Plat dessert 24.00 €
(2 plats possible le midi en semaine, hors week-end et jours fériés)

(à la carte 9.00 €)



Velouté de courge aux chataignes, croûtons de pain d'épices

Profiteroles de fruits de mer et langoustine

Ficelle gratinée à la façon du Chef, crêpe, duxelle de champignons, crème, jambon.

Entrée Ephémère



(à la carte 18.00 €)

Suprême de pintadeau sauce Champagne cuit basse température

Snacké de saumon à la crème de Sauvignon sur lit de poireaux



Poêlon de légumes racine au lait de coco et épices thaï

Plat Ephémère



(à la carte 8.00 €)

Poêlon de camembert chaud, pain au levain et pommes flambées

Assiette de trois fromages normands

Pont l'Evêque fumé sur Pain Médiéval, poires et noix

Peuvent remplacer
une entrée ou un dessert



(à la carte 8.00 €)



Crumble pomme à la cannelle, noix et glace potimarron confite

Bûche Roulée chocolat, noix de coco, chantilly vanille et crème glacée Toffee chocolat

Omelette norvégienne, mandarine et chocolat et flambée Grand Marnier

Entrée Ephémère



Tous nos plats sont de fabrication maison et fabriqués sur place y compris, nos glaces, sorbets, pain, terrines, etc...ainsi que le fumage de viandes, poissons et fromages.

En Cuisine : Christophe Bouvet



Le Gastro de l'Hiver



Entrée, plat et dessert : 45.00 €

Entrée-plat = 36.00 €

OU

Plat-dessert = 34.00 €



Mise en Bouche, pour commencer...

(à la carte 14.00 €)

Foie gras de canard en deux saveurs *banane-rhum, magret fumé et épices douces, pain médiéval et confiture de Noël*

Tartare de Saint-Jacques et mangue, *rose de saumon fumé maison.*

Ravioles de langoustines *et coulis de homard*

Huîtres chaudes *Crème de Champagne à la julienne de poireaux, camembert et beurre d'ail*

(à la carte 24.00 €)

Marmite de poissons

St Jacques, lotte, saumon, moules, gambas, julienne de légumes velouté de poisson crémé, sauce Sauvignon



Pavé de veau

sauce foie gras et morilles



Magret de canard

sauce au pain d'épices

(à la carte 8.00 €)

Poêlon de camembert chaud, *pain au levain et pommes flambées*

Assiette de trois fromages normands

Pont l'Evêque fumé sur Pain Médiéval, *poires et noix*

*Peuvent remplacer
une entrée ou un dessert*



(à la carte 12.00 €)

Tartelette meringuée *citron clémentine, sorbet thé vert bergamote*

Le Nougat glacé *et coulis fruits rouges*

Délicate symphonie en trois saveurs

chocolat noir, blanc, lait sur biscuit joconde noisette.



Tous nos plats sont de fabrication maison et fabriqués sur place y compris, nos glaces, sorbets, pain, terrines, etc...ainsi que le fumage de viandes, poissons et fromages.

En Cuisine : Christophe Bouvet