

Carte Entrées

Velouté d'asperges vertes, crevettes poêlées sur lit de Saint-Marcellin, feuille de brick et tuile de parmesan	VG	14 €
Œuf parfait bio sur lit d'épinards, émulsion de choux-fleurs au curry	VG	14 €
Burratina crémeuse, trilogie de tomates et sauce au pistou	VG	14 €
Saumon gravlax sur lit de quinoa, crème d'aneth, chips tapioca, coulis d'agrumes	VG	12 €
Huîtres spéciales de Normandie « Viking Marée » n°3, Médaille d'or 2020 Les 6 / les 12		15 € / 30 €

Plats

Suprême de pintade fermière du Maine « label rouge » rôti, écrasé de pommes de terre, billes de pommes, fruits caramélisés, tomates fraises des Surgues et jus aux herbes	VG	24 €
Agneau de prés salé de la baie du Mont St Michel, polenta crémeuse aux cèpes et farandole de légumes	VG	38 €
Belle noix d'entrecôte d'Argentine, pommes grenaille, beurre d'échalote	VG	36 €
Salade végétarienne, copeaux de Comté	VG	15 €
Pavé de Saumon d'Écosse « label rouge » à l'unilatéral, écrasé de pommes de terre, éclats de châtaignes, huile de noisettes	VG	25 €
Risotto aux coquillages (coques, moules d'Espagne, palourdes et amandes) et asperges vertes	VG	28 €

Desserts

Fondant au chocolat minute, nougatine, chantilly à l'orange et zestes d'agrumes	VG	14 €
Panna cotta aux fruits de saison, coulis et chantilly à la fraise	VG	13 €
Cheesecake au citron vert, gelée de fruits rouges	VG	12 €
Assortiment de fromages affinés (St Marcellin, St Nectaire fermier, camembert au lait cru, Comté)		14 €

 convient aux végétariens
 les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts



Carte

Starters

Green asparagus soup, fried shrimps, Saint-Marcellin, filo pastry and Parmesan crisp 	14 €
Perfectly cooked organic egg, spinach and cauliflower emulsion with curry 	14 €
Creamy Burratina, trilogy of tomatoes, basil sauce 	14 €
Salmon gravlax, quinoa, dill cream, citrus fruit coulis, tapioca chips 	14 €
Special oysters from Normandy "Viking Marée" n°3, Gold Medal 2020 For 6 / for 12	15 € / 30 €

Main Course

Roasted free-range guinea fowl supreme from Maine, mashed potatoes, apple balls, caramelised fruits, strawberry tomatoes from Surgues and herbs sauce 	24 €
Salt marsh lamb from Mont St Michel bay, creamy porcini mushrooms polenta, mix of crisp vegetables 	38 €
Rib steak of beef from Argentina, new potatoes, shallot butter 	36 €
Veggie salad with Comté cheese 	15 €
Thick slice Salmon from Scotland, cooked on one side, mashed potatoes with chestnut slivers, hazelnut oil 	25 €
Risotto with shellfish (cockles, mussels, clams, dog cockles) and green asparagus 	28 €

Desserts

Black chocolate fondant "minute" with nougat, orange sweet whipped cream and citrus zest 	14 €
Panna cotta with season's fruits, strawberry sauce and whipped cream 	13 €
Cheesecake flavored with citrus, red berries jelly 	12 €
Assortment of cheeses	14 €



suitable for vegetarians

 « homemade » dishes are prepared and cooked in-house from raw products