

Inspiration du chef selon les saisons

Menu à 32 €

*Filet de daurade cuit à l'unilatéral
Déclinaison autour de la pomme de terre, sauce aux cressons
Ou
Saumon d'Écosse label rouge façon « Gravlax »
Pickles de légumes, guimauve de raifort*

*Filet de canette à la goutte de sang
Jus réduit au vinaigre de cidre bio de la ferme Bel Air à Landroff
Ou
Filet de skrei rôti sur peau
Risotto à l'encre de seiche, émulsion crémée*

*Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs (suppl. 8 €)
Ou
Tarte aux citrons déstructurée
Ou
Crème brûlée aux spéculoos
Poire pochée à la vanille, crème glacée à la crème d'Isigny*

*Pour accompagner votre menu, nous vous proposons une formule boissons à 15 €
Comprenant : deux verres de vin du mois, 1/2 eau plate ou gazeuse et un café.*

*Menu enfant -10 ans à 12 €
Escalope à la crème ou poisson du jour
2 boules de glace*

Les prix indiqués sont TTC