



MENU du SOIR

ENTRÉES

<i>La Betterave,</i> En carpaccio, en chutney, confite et en vinaigrette	11€
<i>Le Foie Gras,</i> Gravlax aux épices tajines, chutney de dattes	16€
<i>L'asperge,</i> Asperge verte croquante, oeuf tamago, écume wasabi	13€
<i>Les Huîtres d'Utah Beach,</i> Citron, Beurre d'algues fumés au foin du domaine	Par 6: 15€ Par 9: 21€

PLATS

<i>Le Risotto,</i> légumes de printemps, sauce vierge	25€
<i>Le poisson de ligne,</i> Confit à l'huile d'olive, ragoût d'asperge blanche, bisque	32€
<i>Le Mijoté,</i> Boeuf de notre ferme, polenta crémeuse	31€
<i>La grillade de notre ferme,</i> Pommes de terre grenailles, Sauce camembert ou Chimichurri	A partir de 29€

DESSERTS

<i>Fromages normands,</i> Chutney pomme-piment d'Espelette, Pain grillé	10€
<i>Comme un Snickers,</i> Fondant chocolat, caramel beurre salé, crémeux namelaka, cacahuètes	13€
<i>La rhubarbe,</i> Sablé breton, diplomate tonka, rhubarbe confite, gel hibiscus	12€
<i>La Fraise,</i> Fraises gariguettes, sabayon limoncello, glace fraise	13€

