

Menu « Etape » à 21 euros

Suggestion du Marché,

Terrine du moment confiture de fenouil,

Filet de truite confite, velouté de potiron et kumquat,

Filet de Poisson du Marché,

Faux filet de Boeuf “Race Normande”,

Suggestion Du Marché,

Plateau de fromages,

Dessert Du Moment

Soupe d'agrumes, baba au rhum en bouchon

Pomme verte, meringue et estragon

Craquant au chocolat au lait et noisette

Ananas poché, crémeux à la noix de coco

Trilogie de glaces et sorbets

Pour toutes allergies alimentaires, merci de nous le signaler à la prise de commande.

Prix nets, TVA incluse

Menu « Du Marché » 28 euros

Suggestion du Marché,

Terrine du moment confiture de fenouil,

Filet de truite confite, velouté de potiron et kumquat,

Filet de Poisson du Marché,

Faux filet de Boeuf “Race Normande”,

Suggestion Du Marché,

Plateau de fromages,

Dessert Du Moment

Soupe d’agrumes, baba au rhum en bouchon

Pomme verte, meringue et estragon

Craquant au chocolat au lait et noisette

Ananas poché, crémeux à la noix de coco

Trilogie de glaces et sorbets

Pour toutes allergies alimentaires, merci de nous le signaler à la prise de commande.

Prix nets, TVA incluse

Menu « Les Airelles » 42 euros

Menu servi pour l'ensemble de la table

Saint-Jacques de Dieppe rôti, panais et vanille

Tarte de ris de veau, girolles, carottes, sauce vin jaune

Nougat de foie gras de canard, brioche et confiture

L'œuf parfait, pomme de terre truffé, noisette

Sorbet Pomme Calvados

Pigeon rôti sur coffre, jus corsé

Cassolette de Homard, jus de Homard, petits légumes (supp+10€)

Filet d'agneau rôti, jus d'agneau

Filet de Poisson du Marché rôti

Plateau de fromages

Dessert Du Moment

Soupe d'agrumes, baba au rhum en bouchon

Pomme verte, meringue et estragon

Craquant au chocolat au lait et noisette

Ananas poché, crémeux à la noix de coco

Trilogie de glaces et sorbets

Pour toutes allergies alimentaires, merci de nous le signaler à la prise de commande.

Prix nets, TVA incluse