

LE MATHÉLIA



Par Mathieu LE GUILLOIS

ENTRÉE + PLAT 39,00 EUROS

PLAT + DESSERT 37,00 EUROS

ENTRÉE+PLAT+DESSERT 49,00 EUROS

ENTRÉE+ POISSON+ VIANDE+ DESSERT 62.00 EUROS

**prix à la carte*

Pour se Mettre en Appétit...

Oeuf de Poule Mollet puis Fumé au bois de Hêtre,
en Habit Croustillant au sésame doré, Perles de Truite

L'Asperge verte crémeuse et Croquante 21€

OU

Tartare de Bœuf Normand et Huîtres grillées
de la Famille Lévêque, Condiment Pomme Citron

Sorbet Persil commun de Notre Jardin 21€

... Au Fil de l'eau...

Pavé de Bar en Ecaille de Pomme de Terre,
Emulsion Noilly Prat, Ecrasé de Patate Douce,

Asperges blanches 27€

OU

St Pierre en aiguillettes, Rhubarbe confite
et Asperges vertes de La ferme Hardy

Emulsion feuille Combawa 30€

"tous nos produits sont Français et un maximum Locavore"

"Prix net, service compris"

... Une pièce de Tendresse...

Filet d'Agneau en Canon farci, Grenailles de Mosles
et Asperges Blanches, Bonbon de Pesto croustillant

Jus d'Agneau **31€**

OU

Onglet de Bœuf à la Française Bourgeoise;
Lissé de Petit Pois Frais, Oignons Grelots
et pépité de Foie- Gras **34€**

... et Terminer par une Douceur...

LES FROMAGES: SUPPLÉMENT 11€

accompagnés du Bouquet du Maraîcher
à l'huile de Noisette;

Assiette de Fromages de vaches local de
"Les Bouilles de Cauquigny";

Dégustation variée de différents Affinages

OU

Crème glacée de Camembert au Lait cru
et Chips de pain Recuit

...Sucrée...!

Millefeuille de Rhubarbe Locavore,
Diplomate à la vanille de Madagascar,
Sorbet Fromage Blanc et Yuzu **12€**

OU

Nuage de Blé soufflé au Gianduja,
ma crème glacée Fève de Tonka,
Praliné noisette fait ici et Espuma Choco Lactée **15€**

Tous nos Pains et Glaces sont faits Maison

"En vous remerciant de votre Fidélité Gourmande"

"Prix Net, service Compris"