



Notre carte de saison

Noix de coquilles Saint-Jacques de Normandie, foie gras chaud, patate douce, crémeux champêtre (26€)

Conchiglioni aux escargots du pré d'Auge, véritable andouille de Vire de la maison « ASSELOT » (22€)

Blanc de turbot d'un chalut de Grandcamp, meunière de câpres et galanga, pomme – céleri (30€)

Sole de sable, noix de coquilles Saint-Jacques, agrumes, légumes racines du marché Saint-Sauveur (28€)

Pigeonneau de la ferme du « Renard Rouge » en rôtisserie, jus court Banyuls noisette, foie gras de canard, betterave du jardin (32€)

Chariot de fromages affinés par nos soins (14€)

Chocolat de plantation « grand cru », caramel au beurre demi sel, crème glacée Tonka (14€)

La reine des rénettes déclinée en pomme d'amour, senteurs à la rose, crème glacée à la confiture de lait « BIO » (14€)

(Pour permettre à notre pâtissière Manon de préparer votre dessert avec tout le soin nécessaire, nous vous invitons à le choisir en début de repas)