



Consulter notre  
CARTE DES VINS  
avec le QR



## Notre carte de saison

Onctueux sabayon d'huîtres de la baie d'Isigny et noix de Saint-Jacques, vin de Loire, poireaux des jardins de Créances (22€)

Aigre-doux de canard aux agrumes, poivre de Sichuan, minute de foie gras poêlé (25€)

-----

Nage de homard et coquilles Saint-Jacques, crème de corail, variation de légumes du marché Saint-Sauveur (30€)

Blanc de turbot d'un chalut de Grandcamp, coquillages de nos côtes farcis, saveurs des sous-bois d'automne (32€)

-----

Cœur de filet de Bœuf de « race normande », Stilton, échalions provenant de l'agriculture raisonnée, endives de Cambes en pleine (32€)

Le ris de veau et les langoustines, jus passion, blinis croquant de quinoa « BIO » (30€)

-----

Chariot de fromages affinés par nos soins (14€)

-----

Succulente fine amandine à la figue de Solliès déclinée crue et confite, crème glacée et ganache montée au miel du pays Virois (14€)

Douceur chocolat intense de plantation et noisettes, feuillantine Gianduja, glace et guimauve à la fèves de tonka, gruétine, sauce caramel (14€)