



## Notre carte de saison

Sashimi de thon aux graines de sésame « BIO » grillé, rouleaux de printemps VegVeg, coulis wasabi (22€)

Délicate charlotte de homard aux asperges de saison, smoothie tomate parfumé à l'aneth du jardin (25€)

-----  
Blanc de turbot d'un chalut de Grandcamp doré au beurre de la ferme des Longs Champs, condiment aux agrumes note fumée (30€)

Sole de sable en soupe de crustacés, riz « bio » longs grains, mignonette de bulots de nos côtes (28€)

Cœur de filet de Bœuf de « race normande », jus pommeau, royal de petits pois, légumes fanes du marché Saint-Sauveur, rattes nouvelles (32€)

-----  
Chariot de fromages affinés par nos soins (14€)

-----  
Tendre biscuit joconde aux parfums d'arabica, chocolat dragée (14€)

Pomme de pin au confit d'abricot, pignons de pins et romarin, sorbet au lait Ribot « BIO » (14€)

## Menu Plaisirs du Marché (39€)

Mise en bouche selon les coups de cœur de notre chef

Fine pissaladière aux éclats de grenade, belles langoustines snackées et flambées  
\*\*\*\*\*

Dos de Saint-Pierre de nos côtes cuit à l'unilatéral, déclinaison autour des petits pois  
\*\*\*\*\*

Chariot de fromages AOP affinés par nos soins  
\*\*\*\*\*

Subtile Pavlova aux fruits rouges du moment, amande douce, sorbet « maison » à la fraise et coriandre

Quelques mignardises de notre pâtissière Manon

Consulter notre  
CARTE DES VINS  
avec le QR

