

***Menu Carte à 59 € (entrée, plat, dessert)***  
***SERVI JUSQU'À 13H15 et 20H45***  
***Le Plateau de Fromages de nos Provinces (supplément 10 €)***

*Le Saumon Mi Fumé Tiède, Julienne de Navets, Chlorophylle de Fanes au Raifort*

*ou*

*Le Foie Gras Frais de Canard Maison aux Légumes d'Hiver, Salade aux Truffes*

*ou*

*Les Artichauts Poivrade, Escargots, Champignons et Beurre d'Herbes et Ail*

*ou*

*Les Noix de Saint Jacques de Port en Bessin, Fine Semoule de Légumes,  
Jus au Caramel, Epices et Citron Vert*

*\* \* \**

*Le Filet de Rouget Barbet aux Légumes et Fruits d'Hiver, Jus Vierge*

*ou*

*Les Noix de Saint-Jacques Dorées sur Purée de Potimarrons et Agrumes*

*ou*

*La Volaille Fermière Farcie, Langoustine, Asperge Verte et Pâtes Fraîches,  
Sauce Champagne*

*ou*

*Le Mignon d'Agneau Cuit Rosé, Fèves, Pois Gourmands  
et Haricots Verts à la Sarriette*

*\* \* \**

*L'Ananas Victoria Rôti à la Pina Colada et son Baba*

*ou*

*Le Soufflé Chaud au Chocolat*

***Menu à 80 € (entrée, 2 Plats, dessert)***  
***SERVI JUSQU'À 13H15 et 20H45***  
***PROPOSE POUR 2 PERSONNES MINIMUM***  
***Le Plateau de Fromages de nos Provinces (supplément 10 €)***

*Les Noix de Saint Jacques de Port en Bessin, Fine Semoule de Légumes,  
Jus au Caramel, Epices et Citron Vert*

*\* \* \**

*Le Dos de Bar de Pêche, Bouillon de Légumes et Truffe*

*\* \* \**

*Les Ris de Veau Braisés, Carottes et Fenouil Confits aux Pain d'Epices*

*\* \* \**

*L'Ananas Victoria Rôti à la Pina Colada et son Baba*