

Menu prestige

Servi du 7 Décembre au 22 janvier

Ceviche de gambas au poivre citron et mousse de persil 19 €

Ou

Notre foie gras au Maitrank maison graines de pavot gelée de coing et brioche 20 €

Les saint jacques de port en Bessin ,pommade de butternut et champignons des bois 20 €

Ou

Raviole ouverte aux champignons des bois dés de faisan ,lardons, crème à l'armagnac 19 €

Les noisettes de biche leur jus parfumé au café suite hivernale 22 €

Ou

Filet pur de bœuf Holstein , son jus réduit et quelques légumes de saison 30 €

L'Holstein n'est pas une viande maigre il peut y avoir parfois un peu de gras

(supplément de 4 €)

Ou

Duo de poissons du jour sur un lit de choucroute et beurre blanc au balsamique blanc 22 €

Assiette de fromages de Boninne et de Méan 12 €

(+ 1 verre de vin dans forfait +3 €)

ou

Les crémeux aux marrons vanillés et chocolat à la cannelle 10 €

Ou

Le nougat glacé aux fruits confits 10 €

(+ 1 verre de vin de dessert dans forfait +3 €)

Le menu avec 1 entrée 41,00 € Hors vins 61,00 € avec vins

Le menu avec 2 entrées 55,00 € Hors vins (dernières commandes 13 h 30 et 20 h)

79,00 € avec vins

Forfait vins : 1 verre et 1/2 par plat (verre =13 cl)

Les plats du menu peuvent être pris à la carte (prix à coté)

*Nous ne pouvons adapter nos préparations si les allergies et intolérances
n'ont pas été signalées à la réservation*

Lunch composé en fonction du marché


Servi les midis du mercredi au samedi inclus

Ce lunch vous est proposé de bouche à oreille

Le lunch avec entrée plat café 22 € Hors vins 30 € avec deux verres de vin
Le lunch avec entrée, plat et dessert 30 € Hors vins 38 € avec deux verres de vin

Suggestion du moment

Il n'est pas possible d'inclure ces proposition dans le menu

 Le jambon cru de la Sûre, petite fraîcheur vinaigrette et légumes pickles 17,00€
Terrine de Gibier du chef, confits et pickles maison 17,00 €

Le demi Homard grillé et son beurre aux épices du monde (2 cvts) 28,00€ pp

Le râble de lièvre son duo de sauces garnitures automnales (2cvts) 22,00 € pp

Les noisettes de biche leur jus parfumé au café suite hivernale 22,00 €

Poitrine de faisán, crème à l'armagnac 20,00 €

 Noix de ris de veau rôtie sauce au safran de Cotchia 32,00 €

Menu junior 14 €

Jusque 12 ans

Jambon blanc

Steak, légumes et frites

Glace

Afin de respecter pour notre personnel et nous même un temps de repos entre nos deux services, nous vous demandons de libérer l'espace

Au plus tard à 16 h 15 lors du service du midi

et 1 h lors du service du soir

Il ne nous est pas possible de détailler par plat tous les allergènes présents en cas d'intolérance veuillez nous en faire part
Les plats précédé d'un  sont élaboré en tout ou en partie avec des produits régionaux