

Menu prestige

Servi du 8 Février au 26 Février

Makj de saumon fumé fromage blanc et ciboulette 19 €

Ou

Notre foie gras au Maitrank maison graines de pavot et brioche aux raisins 20 €

Les saint jacques de port en Bessin simplement snackées et coulis de persil 20 €

Ou

Poitrine de caille sautée sa cuisse en beignet risotto de céleri rave et jus au soja 19 €

Le porc ibérique cuit basse température, son fond parfumé à l'orange 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

Dos de Skrei mousseline au navets, beurre au vin rouge 22 €

Assiette de fromages de Boninne et de Méan 12 €

(+ 1 verre de vin dans forfait +3 €)

ou

Éventail de poire cuite au vin blanc crème à l'Advocaat crumble aux amandes 10 €

Ou

Le moelleux au chocolat et crème anglaise 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, intolérances et régimes alimentaires spéciaux n'ont pas été signalés 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 25 € Hors vins 33 € avec deux verres de vin
Le lunch avec entrée, plat et dessert 33 € Hors vins 41 € avec deux verres de vin

Suggestion du moment

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

-  Le jambon cru de la Sûre, petite fraîcheur vinaigrette et légumes pickles 17,00€
 Les cromesquis de Filant du Rossiât sur un lit mesclun vinaigrette **veggie** 17,00€
Le demi Homard grillé et son beurre aux épices du monde (2 cvts) 28,00€ pp

 Poitrine de pigeon cuite rosée, sa cuisse confite jus au madère 28,00 €
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