

Menu prestige

Pressé ? Veuillez le signaler à la commande (toutefois nous ne sommes pas un fast-food)

Servi du 3 octobre au 5 Novembre

Tartare de saumon , râpé de brocolis , mousse de choux fleur et sarrasin torréfié 19 €

Ou

Notre foie gras au Maitrank maison , légumes pickles , brioche aux raisins 20 €

Noix de saint Jacques de Port en Bessin , jus brun végétal et mousseline de céleri 20 €

Ou

La croquette de joues de porc confites , jus corsé et poivre vert de Madagascar grillé 20 €

Filet de canard sauvage , sauce au sirop de sureau , garniture automnale 25 €

Ou

Filet pur de bœuf Holstein , réduction d'échalottes au vin rouge , légumes du moment 32 €

L'Holstein n'est pas une viande maigre il peut y avoir parfois un peu de gras
(supplément de 4 € dans le menu)

Ou

Filet de rouget des côtes Normandes crème infusée au safran de Cotchia 25 €

Assiette de fromages de Boninne et de Méan 12 €

(+ 1 verre de vin dans forfait +3 €)

ou

Mousse au chocolat blanc parfumé aux agrumes et crumble citron 10 €

Ou

Vacherin glacé et compotée de myrtilles 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 côté)

*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


Pressé ? Veuillez le signaler à la commande (toutefois nous ne sommes pas un fast-food)

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

Suggestions du moment

Il n'est pas possible d'inclure ces suggestions dans les menus

 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

La belle sole Meunière , légumes et purée de légume 38,00 €

 Noix de ris de veau rôtie sauce au safran de Cotchia 38 ,00 €

Menu junior 14 €

Jusque 12 ans

Croquette de volaille maison

Perles de pâtes à la bolognaise

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