








Premières Saveurs

Bar  	29 €
En tartare, mariné au Yuzu, Citron Confit et Légumes croquants.	
Escargot Des Marnières	24 €
En Cromesquis, Purée de Cresson et son Aioli.	
Foie gras de canard  	29 €
Mi Cuit, Gelée et Chutney de Coings	
Un verre de Pommeau Agriculture Biologique Olivier Choisnard. 7 cl	9 €
Entrée du Jour	31 à 41 €
Selon la Saison et le Marché.	

Terre et Mer

Retour de pêche	32 à 42 €
Selon le Marché du Jour.	
Saint-Pierre ou Turbot (selon arrivage) 	41€
Juste rôti, Beurre Blanc Citronné, déclinaison de Choux.	
Veau 	34 €
En Ballotine Cuit Basse Température, farce Fine Oignons Champignons. Ecrasé de vitelottes.	
Bœuf 	39 €
Le Cœur de Côte rôti, Cassolette d'Haricot Tarbais, jus brun.	

Fromages de Normandie & du Parc Régional du Perche...

Fromages de Vache Dominique Bonnami et Chèvres de la Ferme du Bois Normand.	17 €
Mille-feuille de Roquefort et Chocolat Blanc Michel Cluizel.	17 €

Douceurs

Fruits de Saison	20 €
Inspiration autour des Fruits de Saison.	
Agrumes	22 €
Crème Chiboust Citron, Poivre de Timut, Sorbet Verveine.	
Chocophyle	25 €
Pour les amoureux du chocolat, découverte du chocolat Mangaro Grand Cru Maison Cluizel.	

Gourmet 62 €

Amuse-bouche

&

Bar

En tartare, mariné au yuzu, Citron Confit et Légumes croquants.

&

Veau

En Ballotine Cuit Basse Température, farce Fine Oignons Champignons. Ecrasé de vitelottes.

&

Fruits de Saison

L'inspiration du Chef autour des Fruits de Saison.

Gourmand 78 €

Amuse-bouche

&

Foie gras de canard

Mi Cuit, Gelée et Chutney de Coings

&

Retour de pêche

Selon le Marché du Jour.

&

Veau

En Ballotine Cuit Basse Température, farce Fine Oignons Champignons. Ecraser de vitelottes.

&

Agrumes

Crème Chiboust Citron, Poivre de Timut, Sorbet Verveine

Découverte des Saveurs 99 €

Foie gras de canard

Mi Cuit, Gelée et Chutney de Coings

&

Coquille Saint-Jacques

Rôties et son espuma de fenouil

&

Saint-Pierre ou Turbot (selon arrivage)

Juste rôti, Beurre Blanc Citronné, déclinaison de Choux.

&

Sorbet aux Pommes Vertes

Turbiné minute, nature ou au Calvados du château du Breuil

&

Veau

En Ballottine Cuit Basse Température, farce Fine Oignons Champignons. Ecraser de vitelottes.

&

Mille-feuille Roquefort Papillon et Chocolat Blanc Michel Cluizel.

&

Chocophyle

Pour les amoureux du chocolat, Découverte du chocolat Mangaro, Grand Cru de la Maison Cluizel.