



Premières Saveurs

Escargot Des Marnières

En Croustilles, Purée de Cresson et son Aïoli.

Bar   + 12 €
En tartare, mariné au Yuzu, Citron Confit et Légumes croquants.

Foie gras de canard   + 8 €

Mi Cuit, Gelée et Chutney de Coings

Un verre de Pommeau Agriculture Biologique Olivier Choisnard. 7 cl 9 €

Entrée du Jour

Selon la Saison et le Marché

ET

Terre et Mer

Retour de pêche

Selon le Marché du Jour

St Pierre ou Turbot (selon arrivage)  + 14 €
Juste rôti, Beurre Blanc Citronné, déclinaison de Choux.

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

Bœuf  + 12 €
Le Cœur de Côte rôti, Cassolette d'Haricot Tarbais

ET

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

Fromages de Vache Dominique Bonnami et Chèvres de la Ferme du Bois Normand.

Mille-feuille de Roquefort et Chocolat Blanc Michel Cluizel.

OU

Douceurs

Fruits de Saison

Inspiration autour des Fruits de Saison.

Agrumes

Crème Chiboust Citron, Poivre de Timut, Sorbet Verveine

+ 5 €

.

Chocophyle

Pour les amoureux du chocolat, découverte du chocolat Mangaro Grand Cru Maison Cluizel.

+ 7 €

OU

Le menu Découverte des Sens

Amuse-bouche

&

Foie gras de canard

Mi Cuit, Gelée et Chutney de Coings

Un verre de **Pommeau** Agriculture Biologique Olivier Choisnard. 7 cl **9 €**

&

Retour de pêche

Selon le Marché du Jour

&

Veau

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

&

Fruits de Saison

Inspiration autour des Fruits de Saison.



Sans Gluten



Sans Lactose

Le Clos Gastronomique AH DP FR 2018.