

À LA CARTE



ENTRÉES

POTAGE SAINT GERMAIN 11€ 🥢

Petit-pois en tartare et en potage, crème fraiche et croûtons

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES ET TARTELETTE DE POTIRON 12€

Purée de courge et vinaigrette parfumée à la truffe blanche

NOUGAT DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS 16€

Farce aux champignons, volaille et fruits secs aromatisés au cognac

FOIS GRAS ROUGISSANT 25€

Compotée d'oignons rouges au vin rouge, servie avec une brioche toastée

TOMBÉE DE CHAMPIGNONS, MARRON ET CAILLE 16€

Champignons de saison sautés, crème de marron, filet de caille et son jus.

TATAKI DE SAUMON À LA NORMANDE 14€

Pommes, sauce soja et cidre

TARTARE DE THON AVOCAT ET MANGUE EPICÉE 14€







PLATS

CABILLAUD EN CROÛTE DE NOIX ET PESTO 23€

Accompagné d'une purée de pommes de terre

SUPRÊME DE VOLAILLE NORMANDE BASSE TEMPÉRATURE* 23€

Accompagné de sa déclinaison de maïs et jus de volaille

LÉGUMES EN BLANQUETTE AU CURRY 19€



Jardinière de légumes de saison avec sa sauce curry

FILET DE SAINT PIERRE 27€

Salsifis doré au beurre, sauce vierge

CÔTE DE VEAU* 35€

Déclinaison de Panais en purée, rôti et chips

RAVIOLES DE COURGE, SAINT JACQUES ET BISQUE 29€

POISSON DU MOMENT

Légumes de saison, Prix selon arrivage

FILET DE BŒUF* 38€

Légumes de saison, frites maison et son jus corsé

PLUMA IBÉRIQUE* 30€

Pomme de terre grenaille sauce porto

TOMAHAWK DE BŒUF 2 PERSONNES 1.6KG* 75€

Jus corsé frites et salade







DESSERTS

LE CRÉMEUX PASSIONNEL DE LA MANGUE 9€

Crème passion avec son tartare de mangue, meringue au citron vert

TIRAMISU CHOCOLAT & POIRE 8€

Aromatisé à la liqueur d'amande, chips de poire

COOKIE CHAUD NOIX DE PÉCAN ET CHOCOLAT 8€

Accompagné de sa glace vanille bourbon

CLÉMENTINE, DE LA DOUCEUR AU CROQUANT 8€

Clémentine en fruit, en crèmes, en gelée et en tuiles

LE DÔME AU CHOCOLAT CŒUR CARAMEL 13€

TARTELETTE PISTACHE 15€

SALADE DE FRUITS 9€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 10€