

# Menu de Saison

ENTRÉE / PLAT / DESSERT 33€

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT 29€

## ENTRÉE

### **Carotte de la mer**

*Carottes en 2 façons, palourdes et citrons*

### **Pâté en croûte au porc et Céleri**

*Confit de céleri rave*

### **Cappuccino normand**

*Velouté d'épinards, crème au pont l'évêque, croutons et pommes*

## PLAT

### **Cassolette de volaille**

*Ballotine de volaille, légumes de saison, sauce au cidre*

### **Dos de cabillaud à l'orange**

*Arancinis, poireaux et sauce à l'orange*

### **Méli melo de légumes de saison**

*Crème au chèvre et amande au ras el hanout*

## DESSERT

### **Tarte au citron meringuée à notre façon**

*Crème au citron jaune, confit de citron vert, far breton et meringue française*

### **Banoffee déstructuré**

*Eclat de fondant chocolat, bananes poêlées, crème spéculoos et caramel beurre salé*

### **Teurgoule et sa glace cannelle**

## A LA CARTE

## ENTRÉE

### **Terrine de foie gras au paprika**

24€

*Chutney d'oignons au Calvados et sa brioche toastée*

### **Cheesecake à l'avocat, saumon fumé**

21€

*et sablé parmesan*

## PLAT

### **Filet de bœuf**

39€

*Mousseline d'haricots blanc, frites de patate douce et beurre ail noir, échalotte et persil*

### **Poisson du moment**

*Prix selon arrivage*

## DESSERT

### **Milles feuilles pistache**

12€

*Pâte feuilletée, Crème légère pistache, Praliné pistache et pistache caramélisées*

### **Entremet bailey's coffee**

12€

*Génoise, craquelin café, crémeux bailey's, Gelée de café et chantilly à la vanille*