

Voyage gustatif à partir de produits frais de saison, cultivés par des producteurs français.

À Partager.

18h30 / 23h

Oeuf Ajitsuke à la Japonaise 9E

Tobiko . Graines de sésames* . Mayo wasabi

Les huitres de Saint Vaast 9E

Condiments soja, gingembre, échalotes

Les Poireaux Vinaigrette 8E

sauce gribiche, cédrat, chapelure de pain

Le Tarama de Haddock 12E

Pickles de radis daïkon, huile d'aneth et citron vert

Le Flatbread 17E

Gravlax de truite de la ferme d'acquigny, crème montée, sumac et oeufs de truite

Les Betteraves ves de couleur 12E

Roties. crème de chèvre échalotes au vinaigre et épices dukkah

La St Jacques de Normandie 18E

grillées, courges spaghetti rôties, sabayon beurre noisette et sarazin

Les Plats.

Poisson du moment 24E

légumes de saison, citron confit, beurre blanc, pickles radis d'hiver

Le Paleron de Boeuf 23E

braisé au cidre, choux pointus grillés, ketchup de coing, sauce marchand de vin

La Pintade 24E

Suprême grillée, sauce poulette, légumes racines, purée de panais

À Dévorer.

La Tomme de Bray 8E

confit d'échalottes, huile d'olive

Le Chocolat 9E

en ganache, noisette, huile d'olive de kalamata, piment d'espelette

La Pomme 10E

rôtie, chapelure de brioche, caramel au vinaigre de cidre, mousse au pain grillé

Le Cheesecake 11E

confit de kumquat, variété d'agrumes, amande et graines de tournesol