

# Menu « Plaisirs du Marché »

38 euros

Mise en bouche gourmande au fil des saisons

\*\*\*

Grenadin de belle queue de lotte et jeunes poireaux des jardins de Créances, cocotte d'escargots du pré d'Auge

Ou

Charlotte de jarret de pied de cochon en feuille d'endive de Cambes en plaine  
Fine gelée de pommeau de la ferme de Billy de chez M. Vauvrecy

\*\*\*

Le retour de chalut de petite pêche côtière annoncé de vive voix  
Cuisiné selon l'inspiration du chef

Ou

Poitrine de volaille fermière élevée en plein air « label rouge » IGP, son cœur de foie gras  
Onctueux risotto consommé de champignons de cueillette, tuile craquante à la mimolette d'Isigny

\*\*\*\*\*

Chariot de fromages AOP affinés par nos soins

Ou

Panaché de salade de notre maraichère du marché Saint Sauveur

\*\*\*\*\*

Finger à l'arabica, ganache montée au chocolat intense de plantation « grand cru », dacquoise à la noisette

Délicate crème glacée moka turbinée au moment

Ou

Délicieux savarin « maison » confectionné par notre pâtissier Quentin au vieux rhum des Antilles  
Ananas mariné aux épices d'ailleurs et sorbet pina colada « maison »

\*\*\*\*\*

« Quelques mignardises de notre pâtissier Quentin »

Tous nos produits sont frais et ont été rigoureusement sélectionnés pour la qualité de leur origine

## Cuisine entièrement « Faire Maison »

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française