

## **Pour Commencer :**

---

### **Les huîtres de la baie d'Isigny de la maison « Jupille »**

Présentées en archipel, lagune végétale et petits œufs **25€**

### **Les langoustines**

Servies en brochettes, spirale de sarrasin « BIO » au saumon de notre fumoir, crémeux de tourteaux **28€**

### **Le canard**

Chouchou au canard fumé, chutney d'oignon rouge au cassis, artichaut au condiments **28€**

## **Côté Mer :**

---

### **Le Saint-Pierre**

Petit bouton de chou frisé au haddock, rissole de pommes ratte de Normandie **30€**

### **La sole de sable**

Mijoté à l'orange de saison et cocotte de bulbes du marché Saint-Sauveur **30€**

### **Le turbot d'un petit chalut de Grandcamp**

Petits beignets croustillants aux coques, sucs d'échalote et poireaux des jardins de Créances **32€**

## **Côté Terre :**

### **Le ris de veau**

Servi en cassolette, sauce diablotin et palette végétales selon l'arrivage **30€**

### **Le pigeonneau de la Suisse normande élevé chez M. Delaunay**

Minute d'artichaut et pamplemousse **30€**

### **Le filet de bœuf de race Normande de « la Chaiseronne »**

Poêlé et accompagné du fameux aligot préparé par notre chef Laurent, jus blanc à l'ail confit **30€**

## **Tentations Gourmandes :**

### **Les fromages**

D'Appellation d'Origine Protégée sélectionnés et affinés par nos soins **14€**

### **Le fromage blanc de la ferme des longs champs**

Soit avec des fines herbes, soit avec un coulis de fruits **9€**

### **Le chocolat blanc de chez Cluizel et le cassis**

Sablé breton, ganache au chocolat ivoire montée, fine gelée au cassis pur fruit épépiné **14€**

### **Le « Snickers »**

Servi glacé aux cacahuètes grillées, légère diplomate au citron vert **14€**

### **Le savarin**

Confectionné par notre pâtissier Quentin, parfumé au vieux rhum des Antilles  
Ananas mariné aux épices d'ailleurs, confit de sudachi et sorbet pina colada « maison » **14€**

\*\*\*\*\*

### **Menu Enfant à 18 €**

*(Pour vos enfants, nous vous proposons de composer le menu ensemble)*