

## LES HUÎTRES, COQUILLAGES & CRUSTACÉS

PLATEAU DÉGUSTATION DE FRUITS DE MER A commander avant 18h la veille de votre repas (prix par personne)		85 €
HUÎTRES n°2 de chez Lenoir-Thomas, Îles de Chausey	Par 6	20 €
	Par 9	30 €
	Par 12	40 €

### LES ENTRÉES



VELOUTÉ DE COURGE Dans l'esprit d'une soupe, moules de Bouchot du Mont-Saint-Michel, conchigliette, vierge de courge et croûtons	24 €
TARTARE DE SAINT-JACQUES ET MANGUE Vinaigrette au fruit de la passion et poivre maniguette	28 €
ŒUF BIO DE CHEZ « GALOBIO » façon MEURETTE AU CIDRE Cuit mollet, royale de champignons, lardons	22 €
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD Chutney de pomme, et brioche toastée	26 €

### LES PLATS



DOS DE CERF Topinambour, chou pointu et châtaigne	36 €
QUEUE DE LOTTE Panais rôtis, sarrasin et sauce au cidre bio	32 €
CARRÉ D'AGNEAU Rôti, croûte de coriandre et citron, purée de carotte au gingembre, légumes, émulsion à l'ail et jus d'agneau	40 €
PAVÉ DE MERLU Potimarron rôti et sa crème à l'orange, sabayon maltaise	30 €
SAINT-JACQUES POÊLÉES Betterave multicolore, poire et jus de betterave aux fruits rouges	38 €

### LES DESSERTS



ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS Chutney et bouquet de salade	12 €
POIRE BELLE HÉLÈNE Glace à la vanille de Madagascar, sauce au chocolat 70%	14 €
TARTE FEUILLETÉE AUX POMMES Crème fermière de chez Borniambuc et crème glacée au Calvados (à commander en début de repas)	14 €
MONT BLANC Marron et cassis	14 €

Prix nets, taxes et service compris