

Sont également disponibles dans le **Menu Dégustation**

nos 2 plats « Signature »

**L'œuf à 63 ° aux truffes, émulsion parmesan**

**La Presa de Pata Negra Bellota au zaatar**

Le Menu Dégustation : 75 €

***Servi pour l'ensemble de la table***

Un accord mets et vins peut vous être proposé : 35 €/pers.\*

Mise en bouche

----

Asperges vertes aux truffes (tuber albidum pico)

*Dés de foie gras poêlé, Bouillon de cerfeuil*

\*\*\*

Le filet de barbue à la plancha, jus court mandarine

\*\*\*

La selle d'agneau du Quercy

*pomme aligot, ail « noir et blanc »*

\*\*\*

L'espuma de Neufchâtel fermier aux truffes

\*\*\*

Dessert au choix

\* 2 verres de vin blanc et rouge de 15 cl et 1 vin de dessert 8 cl/pers.

Si vous ne souhaitez qu'un seul plat : prix à la carte

Entrée : 28 €

Plat principal : 38 €

Dessert ou fromage : 14 €

**Le Menu « Découverte » 42€** Menu annoncé

*élaborés selon l'inspiration du chef  
en fonction de nos spécialités du moment et du marché*

Entrée - Plat - Dessert au choix

***L'onglet de bœuf cidré de la ferme de Mr Craquelin  
peut vous être servi : suppl. 4 €***

**La « Pause-Déjeuner » 22 €**

Menu annoncé

:

Entrée - Plat - Dessert

*Cette formule « rapide » est servie les mercredi, jeudi et vendredi  
A l'exception des jours fériés*

**Les Desserts**

(à commander en début de repas)

La coque meringuée passion, *fruits exotiques*  
*sorbet coco au rhum Don papa*

Tarte fine frangipane amande-noisette, agrumes et fruits de saison  
*mousseline yuzu*

Capuccino gourmand « café-chocolat-gianduja »

Comme une religieuse ...

L'espuma de Neufchâtel fermier aux truffes

Notre plateau des fromages normands inattendus

*Nos chocolats 1<sup>er</sup> Cru de plantation et nos pralinés proviennent de  
la Maison Cluizel*

Le menu « Petit Gourmet » (*jusque 12 ans*) : 14.5 €

*Merci de bien nous prévenir de toute allergie ou restriction alimentaire.  
Un cahier répertoriant les ADO est à votre disposition à la réception*

