






Menu

Bois Gourmand






35€

Entrée - Plat ou Plat - Dessert - 19€

ENTRÉES


-  *Le foie gras tradition + 3.00€*
Pommes golden confite au muscadet et pointe de curcuma
-  *La salade du Cap + 3.00€*
Mesclun de salade, marinade de tomates, bulbes, ananas pamplemousse, Gambas, noix de Saint-Jacques, vinaigrette menthe - cacahuètes
-  *Chiffonade de saumon gravlax*
Baies rose et aneth, crème aigrette, mélange de jeunes pousses
-  *Mille feuille de tomate mozzarella*
Vinaigrette balsamique, note de pistou
-  *La suggestion du jour*

PLATS

-  *Gambas grillées*
Flambées au whisky, risotto crémeux, petit jus
-  *Snacké minute de noix de Saint Jacques + 7.00€*
Purée de racines, vinaigrette dissociée et note de basilic
-  *Filet de bar juste cuit au beurre + 7.00€*
Velouté de palourde, rémoulade de chou rouge
-  *Coeur de quasi de veau à la crème de morilles*
Poêlée de champignons, pommes rissolées
-  *La suggestion du jour*



FROMAGES - 6€

-  *Assortiments de 3 fromages, selon arrivage*
Mesclun de salade

DESSERTS


-  *La suggestion du jour*
-  *Nougat glacé + 2.00€*
Tuiles aux amandes, coulis de framboise
-  *Coulant au chocolat + 2.00€*
Glace vanille, petite crème anglaise
-  *Le petit Normand*
Dacquoise amande, palet lait caramel, pommes confites,
coulis de pommes vertes
-  *Tarte citron revisitée*
Biscuit amande, crème citron, meringue chantilly,
coulis de fruits rouge, tuiles
-  *Café gourmand + 2.00€*
Assortiments de desserts


Toute notre carte est faite maison et élaborée sur place par notre chef, à partir de produits frais et locaux. La carte est susceptible d'évoluer de jour en jour, selon arrivage.

La carte de nos allergènes est disponible sur demande



Menu Végan - 21€

 *Tartare de tomate aux appétits*
Vinaigrette balsamique de maden et cascade de pignon de pain torréfiés,
méli mélés de jeunes pousses

 *Farandole de nos légumes du moment*
Sauce au pistou

 *Coupelle des fruits du jour*
Coulis de fruits rouge

