

LA CARTE

Cette carte vous est fournie à titre d'exemple, elle est modifiée au rythme des saisons.

LES ENTREES

La Terre...

Foie Gras de canard rôti, Sorbet Betteraves acidulé, Anchois, Oseille et cresson.

Caviar...

Soupe froide de Pomme de terre, Haddock ;
maquereau/Caviar/ pommes soufflées

L'iode...

Composition de Coquillages, Crustacés et omelette Japonaise ;
Infusion d'algues Kombu au gingembre .

Insolite...

Homard Bleu sauté à cru au beurre salé, vinaigrette de clémentines et cumbava,
Pousses d'herbes amères

Poissons de Printemps...

Sur un voile de haddock, Carpaccio de Bar et Rouget crus,
Caviar/ pommes vertes/Huître, Olio Tenero, émulsion iodée épicée.

LA MER

Rouget Barbet...

pochés dans l'huile d'olive, Fenouil croquant, ailoli,
jus de Bouillabaisse lié aux foies de rougets.

Turbot...

Tronçon rôti au beurre salé, Asperge Blanches, Girolles, Pommes soufflées.

Bar...

Ikejime, en Cannelloni à l'ail des ours, eau de choucroute, huîtres Utah.

Homard Bleu...

Rôti entier, aux Girolles et Arperges Blanches, Suc de cuisson à la « tagette »

LA TERRE

Pigeonneau Royal Maine Anjou...

Assaisonné au poivre Cubébé et rôti entier à la goutte de sang,
Compotée d'ananas au céleri et vinaigre, dattes de Medjoul, aigre doux cacaoté.

Bœuf mûré sur carcasse (Origine France)...

Filet frotté à la Fleur de Sel et rôti au sautoir, Béarnaise allégée,
Salade de pousses d'herbes, Grosses « Frites à la graisse de Canard ».

Agneau « Fermier »

Cote et Filet fumés « minute » au foin, Polenta crémeuse au céleri et, Chermoula

QUELQUES PLATS SIGNATURE...

Œuf au plat en « Trompe l' Œil », bisque de crustacés
à la poudre d'orange caramélisée.

Ravioles de foie gras aux huîtres, Bouillon mousseux au gingembre et Bergamote.

Grosses Langoustines léchées par la braise de Romarin,
cappuccino à l'encre de seiche.

Pomme de Ris de Veau fumée aux coques de Noix , Girolles et asperges,
Une vrai sauce crème.

Millefeuille à la vanille Bourbon.

LE FROMAGE

Fromages frais et affinés de F. Olivier.

LES GOURMANDISES

Dans un cube de meringue Crousti-Fondante

Les premières Fraises « Gariguettes » de Normandie au jus de rhubarbe,
Sorbet Menthe/perrier/citron vert

Soufflé en « Chaud-Froid » Fruits de la Passion/ Glace Yaourt amandes ,
Nage de fruits mentholée

Souvenir d'Enfance...

Saint Honoré, crème de Mascarpone au Kirsch

Pour les Amateurs de Chocolat...

Soufflé au Chocolat Noir Nyangbo, le cœur rafraichi d'une glace au Café Moka.

Texture de Chocolat « Grand Cru de Terroir » Alpaco, à la Menthe fraîche

Dépendant du marché et de la météo , cette carte peut être modifiée