



La Belle Carte

Entrées • 10€

Noix de Saint Jacques •

Crème de panais, huile de mâche, noisettes

Velouté d'oignons •

Œuf poché à la betterave, croûtons de pain au beurre fumé

Gambas panées •

Salade d'endives, vinaigrette à la pomme, condiment endives au vinaigre de cidre

Tête de Veau de Guillaume •

Sauce gribiche, possibilité de le doubler en plat

Plats • 25€

Noix de Saint Jacques •

Déclinaison de carottes (crème, carottes fanes glacées, pickles), huile de mâche, poivre de Téliçery

Lieu noir •

Crème de choux rouge, choux fleur rôtis, romanesco, amarante noire, noix et huile de noix

Quasi de veau •

Fregola sarda, betteraves rôties, jus de viande aux cornichons

Sanglier •

Crème de céleri rave à l'orange, champignons farcis au fromage de chèvre, amande effilées concassées, jus de viande

Assiette végétarienne •

Créée à la demande avec nos légumes présents à la carte

Desserts • 10€

Assiette de 4 fromages •

Mousse au chocolat •

Sauce chocolat, pain de Gênes cacao, tuile au gruë de cacao

Macaron au pamplemousse •

Crème mousseline, glace céleri branche

Crème brulée vanille •

Purée de butternut au miel, butternut confit, glace à la grenade

Glaces et sorbets maison •

2 boules : vanille, maïs, cerfeuil, céleri branche, grenade, pistache

Menu : 45€

Au choix une entrée, un plat, un dessert

Entrée-plat ou plat-dessert **35€**

Menu dégustation : 70€

Composé par le chef parmi la carte.

2 entrées, 1 poisson, 1 trou normand, 1 viande, 1 fromage, 2 desserts

Menu enfant : 12€

Entrée, plat et dessert à sélectionner dans notre carte et à composer selon votre envie

Formule du midi :

Du mercredi au samedi

Sauf jour férié

Entrée – plat – dessert • 22€

Entrée – plat ou

plat – dessert • 18€

Plat • 14€

**Ouvert du mercredi au dimanche midi de 12h à 13h30
Et du jeudi au dimanche soir de 19h30 à 21h30**

Réservation au téléphone :

02 48 66 08 75

Suivez nous sur Facebook et Instagram