
À la carte
LES ENTREES



L'HUITRE ET LE FOIE GRAS 34€

*Huître « Sorlut » et foie gras en raviole, bouillon au gingembre
Huître et lard de Colonnata, ratte et vinaigrette au vinaigre de cidre*

LE TOURTEAU 34€

*Chair de tourteau en gelée de pomme verte, chou-fleur
Crémeux de corail aux herbes fraîches et chips de pain*

LA TRUFFE 35€

*Fricassée de légumes oubliés et truffe fraîche servie en cocotte
Poitrine de cochon confite, betterave et jus de viande*

À la carte
LES PLATS



LA PINTADE 44€

*Suprême de pintade farcie à l'andouille de Vire rôtie
Kimchi au piment doux, maïs et chou vert*

LE VEAU 47€

*Quasi de veau rôti, pieds braisés aux aromates, jus au xérès
Cromesquis de ris truffé, salsifis en chapelure «noix/jambon/truffe »*

LA SAINT JACQUES 45€

*Saint Jacques snackées, condiment « câpre/citron confit/herbes »
Polenta au sésame noir, espuma « mangue/curry »*

À la carte
LES DESSERTS



L'ORANGE ET LE SAFRAN	16€
<i>Crèmeux et sorbet à l'orange safranée en fine coque de chocolat, Biscuit mirliton aux zestes, marmelade légèrement épicée</i>	
LE LITCHI ET ROSE	15€
<i>Tartare et gel « litchi/rose », mousse fromage blanc Financier au thé matcha, sorbet saké</i>	
LE POP CORN ET CAMEL	15€
<i>Biscuit brownie et crèmeux « maïs/caramel » Glace, opaline et éclats de pop-corn</i>	
LE FROMAGE	14€
<i>Tomme de Soulor, pruneau et thé fumé en compression Crème d'umeboshi et croustillant sarrasin</i>	

Les
MENUS

MENU APAR

55€

(VALABLE UNIQUEMENT LE SOIR DU MARDI AU VENDREDI)

AMUSE-BOUCHE

TETE DE VEAU

*Croustillant de tête de veau braisé aux épices
Salade de pommes de terre, sorbet cornichons*

FILET DE CABILLAUD

*Filet de cabillaud confit à l'huile de coriandre
Texture de radis de chez Bastelica, bouillon « ponzou, daikon »*

PRE-DESSERT

L'EXOTIQUE

*Mousse exotique aux baies de Sancho, marmelade de mangue
Sorbet rhum/passion, ganache montée Dulcey et sablé shortbread*



ACCORD MENU APAR

30€

2 verres de vin 12 cl et 1 verre de vin 8 cl

Prix net, service compris
Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément

Les
MENUS

MENU HARMONIE

75€

AMUSE-BOUCHE

LE TOURTEAU

*Chair de tourteau en gelée de pomme verte, chou-fleur
Crèmeux de corail aux herbes fraîches et chips de pain*

LA SAINT JACQUES

*Saint Jacques snackées, condiment « câpre/citron confit/herbes »
Polenta au sésame noir, espuma « mangue/curry »*

LA PINTADE

*Suprême de pintade farcie à l'andouille de Vire rôtie
Kimchi au piment doux, maïs et chou vert*

LE FROMAGE (supplément 7€)

*Tomme de Soulor, pruneau et thé fumé en compression
Crème d'umeboshi et croustillant sarrasin*

PRE DESSERT

LE POP-CORN CAMEL

*Biscuit brownie et crèmeux « maïs/caramel »
Glace, opaline et éclats de pop-corn*



ACCORD MENU HARMONIE

37€

3 verres de vin 12 cl et 1 verre de vin 8 cl

Prix net, service compris
Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément

Les
MENUS

MENU DEGUSTATION

98€

LE TOURTEAU

*Chair de tourteau en gelée de pomme verte, chou-fleur
Crèmeux de corail aux herbes fraîches et chips de pain*

L'HUITRE/ FOIE GRAS

*Huître « Sorlut » et foie gras en raviole, bouillon au gingembre
Huître et lard de Colonnata, ratte et vinaigrette au vinaigre de cidre*

LA TRUFFE

*Fricassée de légumes oubliés et truffe fraîche servie en cocotte
Poitrine de cochon confite, betterave et jus de viande*

LA SAINT JACQUES

*Saint Jacques snackées, condiment « câpre/citron confit/herbes »
Polenta au sésame noir, espuma « mangue/curry »*

LE VEAU

*Quasi de veau rôti, pieds braisés aux aromates
Cromesquis de ris truffé, salsifis en chapelure « noix/jambon/truffe »*

LE FROMAGE

*Tomme de Soulor, pruneaux et thé fumé en compression
Crème à l'eau de prune et croustillant sarrasin*

L'ORANGE ET LE SAFRAN

*Crèmeux, espuma et sorbet à l'orange safranée en fine coque chocolat,
biscuit mirliton aux zestes, marmelade légèrement épicée*



ACCORD MENU DEGUSTATION

48€

3 verres de vin 12 cl et 1 verre de vin 8cl

Prix net, service compris
Tout changement de plat dans un menu entraînera un supplément