

Novembre 2020

Les vents d'Octobre ont arrachés les dernières feuilles. Novembre amène les premiers froids. Entrez-donc vous réchauffer...

MENU

Proposé du Jeudi 5 Novembre au Dimanche 6 Décembre 2020 inclus.

Apéritif selon votre humeur. Laissez-nous vous conseiller...

Mises-en-appétit du moment.



Véritable pâté en croûte de venaison.

Confit de pommes Jacques Lebel, oignons jaunes et cannelle.



Saint-Jacques de Normandie, finement cuites.

Salicornes à la vapeur. Beurre émulsionné soja, citron et oignons nouveaux.



Le lièvre à la Royale.

Environ 6 jours de travail, pour 10 minutes de plaisir... A découvrir !

OU

Dos de Skrei (jeune cabillaud sauvage) grillé sur peau.

Fondue de poireaux à la crème. Ecrasée de pomme-de-terre.



Poire Légipont façon "Belle-Hélène".

Chocolat noir, amandes torréfiées et crème glacée à la vanille.

OU

*Assiette de fromages frais et affinés. Sélectionnés par l'ami Freddy. (Crèmerie Saint-Siméon)
Sirop de Tom (Nos ruchers à la campagne). Divers confits réalisés par le chef. Petit pain, fruits secs et raisins.*



*Nespresso Roma / Nespresso Decafeinato / Thés Lipton
Mignardises déclinées "en mini" et confectionnées par le chef.*

A la carte: en 4 services : 45€/pers. (hors boissons) **Carpe diem:** en 4 services + Accord des vins et café : 55€/pers. (hors apéritif, softs, ...)

Ici, on ne cuisine que des bonnes choses : Les céréales contenant du gluten, fruits à coque, crustacés, céleri, œufs, moutarde, poissons, soja, lait et lactose, graines de sésame, arachides et mollusques... en font partie !

Merci de nous communiquer à l'avance vos intolérances et allergies, afin que la cuisine puisse s'organiser.