

Le Menu Signature à 95 €

Signature Menu

Menu servi pour l'ensemble de la table - served for the all table

Macaron au foie gras de canard du Pays d'Auge,
ganache chocolat à la truffe noire, chutney de mangue et ananas...

Duck foie gras from Pays d'Auge macaron, chocolate ganache with black truffle, mango and pineapple chutney...

Saumon d'Ecosse mariné, orange et citron confit, glace hareng fumé...

Marined salmon from Scotland, candied orange and lime, smoked herring ice cream...

Rouget barbet, jus de coques et safran...

Red mullet, shells and safran juice...

Tartare de bœuf fumé et huître
(servi avec Caviar Oscietre de Neuvic, supplément 35 €)...

*Smoked beef tartar and oyster
(Served with Oscietre Caviar from Neuvic, 35 € extra)...*

Magret de canard du Pays d'Auge à la réglisse, betteraves,
cerises confites et pickles de légumes...

Duck magret from Pays d'Auge with licorice flavor, beetroot, candied cherries and pickled vegetables...

Brie, mascarpone et pistaches...

Brie cheese, mascarpone cream and pistachio...

ou / or

Plateau de Fromages (supplément 15€)

Cheeses Trolley (sup 15 €)

Mousse verveine, fraises du moment, biscuit aux amandes et sorbet persil...

Verbena mousse, strawberries of the moment, almonds biscuit and parsley sorbet...

Nos dégustations Vins

(par personne)

Wines tasting (per person)

Menu « Signature »

Classique : 5 verres de 10 cl : 75 €

Classique : 7 verres de 6 cl : 145 €

Prestige : 5 verres de 10 cl : 100 €

Prestige : 7 verres de 6 cl : 175 €

Tous les plats sont faits maison et donc élaborés sur place à partir de produits bruts

All dishes are homemade and therefore locally developed from raw products

Nos poissons proviennent de pêche de petit bateau ; des modifications peuvent intervenir en fonction des criées du jour.

Our fishes come from an artisanal line caught and may change according to the market.

Les viandes proposées sont issues exclusivement d'élevages français.

The meats proposed come exclusively from french farms.