



Chef de cuisine : Christophe Poard

Directeur du Restaurant : Eric Pelchat

Eté 2017

LES ENTRÉES - FIRST COURSES

- Macaron au foie gras de canard du Pays d'Auge,
ganache chocolat à la truffe noire, chutney de mangue et ananas... 38 €
Duck foie gras from Pays d'Auge macaron, chocolate ganache with black truffle, mango and pineapple chutney...
- Fricassée d'escargots de Brocéliande,
sauce bordelaise et magret de canard fumé, œuf poché... 38 €
Snails from Broceliande fricassée, "Bordelaise" sauce with smoked duck magret, poached egg...
- Ravioles de tourteau, émulsion gingembre et crustacés, champignons de Paris... 36 €
King crab raviolis, ginger and shellfish emulsion, button mushrooms...
- Pâtes fraîches aux saveurs de truffe noire "Tuber Melanosporum" ... 48 €
Fresh pasta with flavours of "Tuber Melanosporum" black truffle...

LA MER - FISH COURSES

- Rouget barbet, jus de coques safrané,
choux romanesco et poivrons fumés... 50 €
Red mullet, shells and saffron juice, romanesco cabbage and smoked sweet pepper...
- Homard Bleu Européen, sauce foie gras de canard,
haricots verts, dattes et cébettes... 75 €
European blue lobster, duck foie gras sauce, green bean, dates and spring onion...

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.

LA TERRE - MEAT COURSES

Suprême de volaille de Bresse, sauce moka, raisins blancs, céleris et cacahuètes, amandes torréfiées... 52 €
Bresse poultry supreme, moka sauce, white grape, celery and peanuts, roasted almonds...

Tartare de bœuf fumé et huître, caviar Oscière de Neuvic, pommes de terre grenailles au jus d'agneau... 70 €
Smoked beef tartar and oyster, Oscière caviar from Neuvic, new potatoes with lamb juice...

Magret de canard du Pays d'Auge à la réglisse, betteraves, cerises confites et pickles de légumes... 48 €
Duck magret From Pays D'Auge with licorice flavor, beetroot, candied cherries and pickled vegetables...

La sélection de nos maîtres fromagers — *Our matured fine seasonal cheeses* 28 €

LES DESSERTS - DESSERTS COURSES

Dessert du moment ... 16 €
Dessert suggestion

Café et spéculoos, champignons de Paris, coulis citron vert... 18 €
Coffee and speculoos biscuit, button mushrooms, lime coulis...

Mousse verveine, fraises du moment, biscuit aux amandes et sorbet persil... 18 €
Verbena mousse, strawberries of the moment, almonds biscuit and parsley sorbet...

Crèmeux de patate douce, confit à l'orange, ganache lactée au miel, sorbet orange et pamplemousse... 20 €
Sweet potato cream, candied orange, milky honey ganache, orange and grapefruit sorbet...

Notre Boutique, Vins et produits autour de la Truffe Noire.



La Truffe Noire
Tuber Melanosporum en saison 3 € le gramme



Les Caramels
à la Truffe Noire 10 € / sachet de 10 pièces



Les Macarons à la Truffe Noire Melanosporum
à commander 24h à l'avance 10 € / 8 pièces



La Terrine de Foie Gras
à commander 24h à l'avance 42 € / pièce



Le Beurre à la Truffe Blanche Magnatum Pico 10 € / 30 grs