

Menu dégustation du 31 Décembre à 64€ ou 74€ l'ensemble des plats

Mise en bouche

Foie gras de canard au cacao/Chutney aux pommes de notre verger à la cannelle/brioche mousseline à la fève de Tonka

Saint-Jacques de Port en Bessin cuite sur sa coquille au safran en croute / feuilletage inversé

Une huître Gillardeau n°3, son eau en gelée/ citron caviar /tartare d'algues/échalote d'Anjou comme une soubise

ou

Saumon d'Isigny/crème de choux fleur/poireau braisé/jus d'araignée de mer /verveine citronnelle

Boeuf rouge des près mûré 40 jours par nos soins/légumes de saison au sautoir

Assiette de fromages affinés

Entremet poire William à la vanille et caramel au beurre demi sel

Tous nos plats sont faits maison

Pain Maison



