

Menu du 1^{er} Janvier 48 €

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

Ou

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

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

Ou

Noix de Saint-Jacques de Port en Bessin émulsion au goût fumé/lentilles Beluga, carottes et jeunes blettes

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

Supplément fromage 8 €

Tous nos plats sont faits maison

Pain Maison

