

## Menu Epicurien à 64 €

Servi pour l'ensemble de la table

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

\*\*\*\*\*

• *Saumon d'Isigny/ chou fleur comme une Dubarry/Poireau crayon braisé/ Jus d'araignée /verveine citronnelle*

\*\*\*\*\*

• *Ris de veau braisé/duxelle de champignons Bio de Saumur/carotte toupie/céleri rave*

• *Bœuf rouge des près mûré 40 jours par nos soins/Légumes de saison au sautoir*

\*\*\*\*\*

*Assiette de fromages retour du marché*

• *Pain de Gênes punché au combier/Sorbet au chocolat grand cru Michel Cluizel/croquant au grué de cacao .*

Toutes nos viandes sont d'origine France

Plats sans gluten

Pain maison

Prix net