



# MENU DU CHEF

ENTRÉE + PLAT - 36€ / PLAT + DESSERT - 33€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 42€

## ENTRÉES

### LE BŒUF / 16€

En tataki, sauce japonaise, cacahuètes et sésame

### LE TARTARE DE POISSON / 16€

Tartare de poisson (selon la criée) aux algues, croquant au sarrasin et jeunes pousses

### LA COURGE / 14€

Raviole de courge et ricotta, oeuf parfait et beurre de sauge

## PLATS

### LES PALOURDES / 23€

Linguines aux palourdes, beurre à l'ail et persil

### LE COCHON FERMIER / 23€

Tomahawk de cochon de la ferme Duroc, sauce moutarde, frites belges et mesclun

### LE FAUX-FILET / 24€

Faux-filet de bœuf normand, sauce poivre vert, frites belges et mesclun

### LE PLAT VÉGÉTARIEN / 22€

Falafels aux herbes, légumes de saison et crème de curry

## FROMAGE OU DESSERTS

### LE FROMAGE / 12€

Fromages affinés de la Maison Moulin du Comte

### LES CITRONS / 12€

Citron jaune, citron vert et citron caviar en tartelette meringuée à notre façon

### LE RIZ AU LAIT / 11€

Riz au lait aérien, crémeux caramel et fruits secs caramélisés

### LA DÉCLINAISON / 11€

Déclinaison de mini desserts du moment