



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