

# Menu Carte

(Entrée /plat/ dessert) 32€

**Entrée 11€, Plat 19€, Dessert 9€**

## Les Entrées

*Crevettes en tempura saveur japonaise, tartare et wasabi*

*Cassolette d'escargots aux pleurotes et Camembert*

*Velouté de Potimarron, pétoncles sautées au curcuma dans un bol en Pain*

*Six huîtres de Normandie, vinaigre de cidre aux échalotes*

*Croustade de ris de veau aux morilles et crème de foie gras*

*Carpaccio de Coquilles Saint Jacques, mangues et huile de truffes*

*Foie gras de canard maison, confit d'oignons rouges*

## Les Poissons

*Coquilles Saint Jacques poêlées, coriandre et menthe douce (+3€)*

*Filet de Saint-Pierre aux Girolles, jus corsé betterave et gingembre*

*Marmite de poissons et crustacés à la Carentanaise*

*Joli dos de Cabillaud mariné et rôti aux pistils de Safran*

**Prix nets, service compris**

## Les Viandes

*Paleron de Veau Moelleux aux Shitakés*

*Filet de bœuf grillé Béarnaise, frites et Salade (+3€)*

*Trilogie fondante de Viandes (veau, joue et porcelet) cuit longuement*

*Magret de canard de la vallée d'Auge au foie gras frais*

## Les Fromages

*Plateau de fromages de nos régions* 8€

*Petit Camembert d'Isigny/mer r. i dans sa boite au Calvados* 9€

## Les Desserts

*Religieuse en Macaron tout chocolat, ganache chaude aux fèves du Pérou*

*Mille-feuille aux pommes renversé et crème caramel au beurre salé*

*Tarte Chaude aux Poires Bourdaloue*

*Dôme impératrice mangue passion et ananas Victoria*

*Succulent vanille Amande, pointe de caramel, mousse vanille bourbon*

*Choux craquelin sensation au Praliné*

*Rosace de Pommes « Pink lady » sur un sablé, mousse pomme*

Toutes nos viandes sont d'origines françaises et U.E

Prix nets service compris