

2020-
2021

MENUS DU MARDI MIDI

| | |
|--|--|
| <p>Le 15 Septembre</p> <p><u>MENU A 12,50 €</u></p> <p>Quiche aux moules Filet de merlan et son risotto aux petits légumes Brochette de fruits, fondue au chocolat</p> | <p>Le 15 Septembre</p> <p><u>MENU BISTROT</u></p> <p>Formule à 8,50 € (entrée+plat ou plat+dessert) Formule à 9,50 € (entrée + plat + dessert)</p> <p>Profiteroles de chèvre chaud, salade d'herbes Curry de volaille riz madras Café ou thé gourmand</p> |
| <p>Le 22 Septembre</p> <p><u>MENU A 12,50 €</u></p> <p>Profiteroles de chèvre chaud, salade d'herbes Curry de volaille riz madras Café ou thé gourmand</p> | <p>Le 22 Septembre</p> <p><u>MENU BISTROT</u></p> <p>Formule à 8,50 € (entrée+plat ou plat+dessert) Formule à 9,50 € (entrée + plat + dessert)</p> <p>Quiche aux moules Filets de merlan sauce vin blanc Risotto à la fine ratatouille Brochette de fruits, fondue de chocolat</p> |
| <p>Le 22 Septembre</p> <p><u>MENU A 12,50 €</u></p> <p>La planche "terre et mer" du pays Granvillais (potage, salade avec charcuterie et un produit de la mer) Papillote de lieu, riz pilaf safrané Crêpe sauce chocolat</p> | <p>Le 29 Septembre</p> <p><u>MENU A 12,50 €</u></p> <p>La planche "terre et mer" du pays Granvillais (potage, salade avec charcuterie et un produit de la mer) Papillote de lieu, riz pilaf safrané Crêpe sauce chocolat</p> |
| <p>Le 6 Octobre</p> <p><u>MENU A 12,50 €</u></p> <p>La planche "terre et mer" du pays Granvillais Navarin d'agneau de pré salé, Tagliatelles aux champignons et salicornes Crème Brûlée, tuiles aux amandes</p> | <p>Le 13 Octobre</p> <p><u>MENU A 12,50 €</u></p> <p>La planche "terre et mer" du pays Granvillais Bavette aux échalotes caramélisées, tulipe de pommes noisettes Profiteroles</p> |



Nos menus sont susceptibles de variation en fonction de nos arrivages

2020-
2021

MENUS DU MARDI SOIR

Le 15 septembre

MENU A 20 €

Tataki de bœuf yakitori

Croustillant de rouget au citron confit

Filet de pintade farci, jus au vin jaune, mousse de céleri à la cardamome

Buchette Tatin, vanille/ crêpes flambées

Le 22 septembre

Le 29 septembre

Le 06 octobre

Le 13 octobre

MENU A 20 €

Tataki de bœuf yakitori

Effiloché de canard, risotto milanaise, léger caviar d'aubergines

Ou

Nage de poissons au Noilly Prat

Ou

Saumon fumé, toasts chauds

Filet de pintade farci, jus au vin jaune, mousse de céleri à la cardamome

Ou

Croustillant de rouget au citron confit

Ou

Carré d'agneau en croûte, jus au romarin

Entremets Montmorency, chocolat

Ou

Buchette Tatin, vanille

Ou

Crêpes flambées

Nos menus sont susceptibles de variation en fonction de nos arrivages



MENUS DU MERCREDI MIDI

Le 16 Septembre

MENU A 12,50 €

Tartelette à l'oignon et andouille de Vire,

crème tiède au pommeau

Retour de la criée sauce à l'oseille

Nouilles chinoises aux moules

Banane flambée, caramel beurre salé et crème glacée à la
vanille

Le 23 Septembre

MENU BISTROT

Formule à 8,50 € (entrée+plat ou plat+dessert)

Formule à 9,50 € (entrée + plat + dessert)

Assiette de saumon fumé maison

Poulet sauté Vallée d'Auge, purée de pomme de terre du Val
de Saire et beurre d'Isigny AOP

Tarte fine aux pommes et caramel beurre salé et crème glacée
vanille

Le 23 Septembre

MENU A 14 €

Langoustine en croûte de Kadaïf, kassoundi de tomates

Médailillon de porc jus court polenta et déclinaison de
céleri.

Feuillantine aux figues et sa glace

Le 23 Septembre

MENU A 14 €

Feuilleté de fruits de mer sauce américaine

Mignon de veau au caramel amer, polenta et déclinaison de
carottes

Crêpes soufflées au calvados, glace vanille

Le 30 Septembre

MENU A 12.50 €

Tartare de dorade

Jambonnette farcie à la Duxelles de champignons

braisés, mini légumes braisés

Paris-Brest

Le 07 Octobre

MENU A 12.50 €

Tartare de dorade

Jambonnette farcie à la Duxelles de champignons braisés,

pommes de terre rissolées et déclinaison de carottes

Paris-Brest

Le 14 Octobre

MENU BISTROT

Formule à 9,50 € (entrée+plat ou plat+dessert)

Formule à 10,50 € (entrée + plat + dessert)

La chasse :

Cuisse de grenouilles à l'ail

Civet de sanglier tagliatelles fraîches

Bavarois exotique et ananas flambé

Le 14 Octobre

MENU A 18 €

La chasse :

Escargots sur lit d'épinard gratiné au Morbier

Caille farcie rôtie,

Légumes racine comme un risotto et coing rôtis

Crêpes soufflées au Cointreau



MENUS DU JEUDI MIDI

Le 17 septembre

Le 24 septembre

Le 01 octobre

MENU A 16 €

Goujonnettes de sole sauce tartare

Tourte de canard aux fruits secs et foie gras

Dos de saumon à l'oseille

Déclinaison de petits légumes

Chariot de desserts

Le 8 octobre

Le 15 octobre

MENU A 20 €

Médaille de homard au jus de carcasses

Paupiette de sole aux petits légumes, Sauce vin blanc

Suprême de volaille aux écrevisses

et son flan de légumes forestier

Chariot de desserts



Nos menus sont susceptibles de variation en fonction de nos arrivages

2020-
2021

MENUS DU VENDREDI MIDI

Le 25 septembre

MENU BISTROT

Formule à 8,50 € (entrée+plat ou plat+dessert)

Formule à 9,50 € (entrée + plat + dessert)

Tartare de dorade grise

Poireau vinaigrette et mousse de raifort

Jambonnette de volaille farcie aux cèpes et légumes braisés

Saint-Honoré à partager selon Jean François FOUCHER

Le 25 septembre

MENU A 12,50 €

La planche "terre et mer" du pays Granvillais

(un potage, une salade avec charcuterie et

un produit de la mer)

Papillote de lieu, riz pilaf safrané

Crêpe sauce chocolat

Le 25 septembre

Le 02 octobre

MENU A 14 €

Tortellini jambon/chèvre/noix, jus de mâche

Brochette de saumon mariné au citron et aneth

Blanquette de dinde, tagliatelles à la coriandre

Café gourmand : Tatin banane, Bavarois mangue/citron vert, Verrine riz au lait, coulis fruits rouges et spéculos.

Le 02 octobre

MENU A 12.50 €

La planche "terre et mer" du pays Granvillais

Navarin d'agneau de pré salé, Tagliatelles aux

champignons et salicornes

Crème Brûlée, tuiles aux amandes

Le 02 octobre

MENU A 18 €

Les premières Saint Jacques snackées, céleri rave,

noix et syphon de vin jaune

selon Romain POUZADOUX

Magret de canard en basse température,

sauce civet liée au sang

Gnocchi de pomme de terre, échalote, betterave &

scorsonères dorés au beurre

La pomme de saison par Julien DUGOURD

Le 09 octobre

MENU A 12.50 €

La planche "terre et mer" du pays Granvillais

Bavette aux échalotes caramélisées,

Tulipe de pommes noisettes

Profiteroles

Le 09 octobre

MENU A 14 €

Effiloché de crabe à la mangue,

Gaspacho de concombre au lait de coco

Poulet poussière mariné puis grillé au charbon

Achard de légumes

Déclinaison d'ananas poché et flambé

Sorbet ananas maison

Le 09 octobre

MENU A 16 €

Dos de rouget gratiné à l'aïoli

Moules Marinière ou Moules Paysanne

Filet d'agneau persillé, jus au thym, duo de légumes

Tartelette aux poires



Nos menus sont susceptibles de variation en fonction de nos arrivages