



## *La carte du Sarment de Vigne.*

### **ENTREES**

« Croque Monsieur » d'Epices au Homard Bleu.  
Foie Gras de Canard cuit au Torchon, Brioche tiède.  
Noix de Saint Jacques côtières dorées au Safran.

### **POISSONS**

Dos de Lieu Jaune, fondue de Carottes Blanches.  
Dos de Bar caramélisé sur sa Peau, Navets à la Fève de Tonka.  
Rouget Barbet, Nouilles de Riz au Curcuma.

### **VIANDES**

Tendre Pintade au Curry Noir, Shii-Takés de Carentoir.  
Carré d'Agneau rôti, risotto de Blé à l'Huile de Truffe.  
Noix de Ris de Veau dorée au Grué de cacao et cœur de Mangue.

*Grillades en Cheminée sur des Sarments de Vigne accompagnées de légumes de saison issus en grande partie de producteurs locaux*

Entrecôte dite « persillée ». *origine France*

Suggestion du moment.

### **FROMAGES**

Assiette de nos fromages affinés par nos soins.  
Cornet de Roquefort chaud et Poire.  
Fondue de Livarot, Mouillettes Briochées.

### **DESSERTS**

*A commander en début de repas*

Baba au Rhum, sorbet aux Noisettes Torréfiées.  
Tarte XL feuilletée aux Pommes, crème glacée à la Vanille.  
Balade sucrée et gourmande du Sarment.



« Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts »

Nous sommes tributaires du marché et nous préférons manquer momentanément d'un produit plutôt que de choisir une qualité inférieure qui risquerait de vous déplaire.

Tout changement dans les menus entraînera un supplément.

Viande de bœuf : race Normande - origine France

Poissons sauvages, Homards européens.