



## Menu « Des Essences Retrouvées » à 52,00 €.

Laissez-vous guider par notre Chef « Yannick OLLIVIER »  
sur les sentiers de la découverte autour d'une dégustation « personnelle »  
de trois plats, un fromage et un dessert.  
Pour l'ensemble de la Table.

## Menu « Des Fins Gourmets » à 43,00 €.

Nid croustillant de Cheveux aux Saint Jacques, émulsion au Champagne.  
Blanquette de Homard bleu au Safran. *suppl. 3,00 €*

Rouget Barbet au plat, Raviole de Coques à l'Huile de Truffe.  
Carré d'Agneau au Pain d'Epices et Cranberries confites.  
Mijoté de Ris de Veau aux Morilles crémeuses. *suppl. 7,00 €*

Fondue de Livarot, Mouillettes Briochées. *suppl. 7,00 €*

Dessert au Choix dans les Menus.

## Menu « Invitation aux Saveurs » à 38,00 €.

Saint Jacques côtières rôties, nuage Coco Gingembre aux saveurs de Yuzu.  
Bonbons chauds au Foie Gras de Canard, nectar de Betterave.

Bar sauvage aux Coques, fondue de Carottes blanches au Poivre de Timut.  
Côtes d'Agneau fondantes, risotto de Blé au Chorizo.

Sélection fromagère du moment. *suppl. 6,50 €*

Baba léger au Rhum, sorbet aux graines torréfiées de Tournesol.  
Poire vineuse et Pain aux Epices, sorbet aux Cranberries confites.



« 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.....

Cécile et Yannick Ollivier depuis Août 1999



## Menu « *Eveil des Sens* » à 32,00 €.

Escargots de Corps Nuds et Coques en Marinière.  
Aiguillette de Truite de Mer, essence de Soja.

Croustillant Lieu Jaune, boulangère de Navets aux Œufs de Capelan.  
Filet de Pintade au Curry Black Pearl, Tortilla de Shii Takés.

restaurant gastronomique

Assortiment fromager affiné par nos soins. *suppl. 6,50 €*

Nougat glacé aux Fruits secs et émulsion exotique.  
Rocher tiède à la Noix de Coco et son Lait glacé au safran.

## Menu « *Retour du Marché* » à 22,00 €.

*Servi midi et soir jusqu'à 20h15  
du mardi au vendredi midi sauf jours fériés.*

*Menu élaboré au retour du marché, revisité tous les jours.*

Entrée au choix.

Plat. *inspiration du jour*

Nos traditionnelles Grillades de Bouche à Oreille. *avec ou sans suppl.*

restaurant gastronomique

Douceur sucrée du temps.

Assiette de Fromages affinés par nos soins. *suppl. 3,00 €*

## Formule du *Marché* à 19,00 €.

Servi uniquement le midi  
restaurant gastronomique

Entrée + Plat.

Plat + Dessert.



« 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.....

Cécile et Yannick Ollivier depuis Août 1999