



La carte du Sarmant de Vigne.

ENTREES

Nuage de Maïs pour des Coquillages au Jambon cru et Chorizo
Rissolle de Foie Gras, Galette de Tourteau en émulsion de Tomates.
Rillettes de Sardines, Toasts Grillés et Pesto.

POISSONS

Dos de Lieu Jaune en Wok d'été.
Escalopes de Lotte caramélisées, Parmentier, Tapenade de Poivrons.

VIANDES

Flanc de Pintade mijotée au Curry Noir, Grosse galette au Blé Noir.
Carré d'Agneau en croûte d'Avoine, fondue de Butternut.
Ris de Veau doré, Gambas rôtie, pulpe de Céleri au Poivre Long.

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 dans la cheminée.

FROMAGES

Assiette de nos fromages affinés par nos soins.
Tortilla de Camembert au Lait cru aux Noix.
Fondue de Munster aux Baies de Goji.

DESSERTS

A commander en début de repas

Coque Chocolat, Mousse Mangue et son Sorbet.
Kadaïf d'Amandes aux Fraises, Sorbet au Lait de Coco.
Balade sucrée et gourmande du Sarmant.



« 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