

L'ART DU BISTROT

CARTE

Produits d'exception et de saison.

En supplément : Caviar Beluga Impérial selon arrivage :

5g -15€ / 10g - 30€ /50g – 180€

PRODUITS DE LA MER / SEAFOOD

Huîtres spéciales Utah Beach, Hamel et Fils 6 huîtres 18 €, 9 huîtres 27 €, 12 huîtres 36 €
Special Utah Beach oysters

Assiette de bulots, mayonnaise maison 15 €
Plate of whelks

Crevettes de Madagascar bio, mayonnaise maison 6 pièces 15 €, 12 pièces 28 €
Plate of organic shrimps from Madagascar

Plateau de la mer : 6 huîtres, 6 crevettes de Madagascar bio et bulots 48 €
Seafood plate: 6 oysters, 6 organic shrimps from Madagascar and whelks

ENTREES / STARTERS

**Cannelloni aux champignons bruns, épinards et crème de cèpes,
Crèmeux de volaille au parmesan 21 €**
*Cannelloni with brown mushrooms, spinach and cream of porcini,
Poultry cream with parmesan*

Betteraves, châtaignes, sarrasin et mousse de chèvre 14 €
Beets, chestnuts, buckwheat and goat moss

**Tartare de Saint Jacques au naturel
Beluga imperial 5g/15€ ou 10g/30€ 25 €**
Tartare of Saint Jacques au naturel

**L'Œuf mollet frit, purée de choux fleurs fumé, œufs de truite et
Echalotes au vin blanc 16 €**
Fried coarse egg, smoked cauliflower purée, trout eggs and shallots with white

Présence d'allergènes



PLATS / DISHS

Surprise de bœuf, pommes de terre fondantes, salade d'herbes folles au parmesan, balsamique et jus corse	26 €
<i>Surprise of beef, melting potatoes, wild herbs salad with parmesan and balsamic and full-bodied juice</i>	
Bar, Marinade de moules et haricots verts, crème d'aneth	32 €
<i>Sea bass fillet, warm marinade of mussels and green beans, dill cream</i>	
Lieu jaune, blettes et navets boules d'or, jus de moules crémé et œufs de harengs fumés	26 €
<i>Pollack, chard and turnips gold balls, creamed mussel juice and smoked herring eggs</i>	
Paleron de veau, oignon de Roscoff, Purée de carotte, cébette	
Condiment oignon et châtaigne au vinaigre de cidre, jus corsé	32 €
<i>Veal chuck, Roscoff onion, carrot purée, spring onions</i>	
<i>Onion and chestnut condiment with cider vinegar, full-bodied juice</i>	

FROMAGES / CHEESES

Assiette de fromages Normands,	12 €
<i>Plate of Normand cheeses (Camenbert, Livarot, Pont l'Eveque),</i>	
Fromage de chèvre,	
Huile d'olive du domaine de Bournissac, fleur de sel et poivre	7 €
<i>Goat cheese, olive oil from the Bournissac estate, fleur de sel and pepper</i>	

DESSERTS

La meringue,	
Crème fouettée vanille et fruits de la passion, glace vanille, poivre du Brésil	13 €
<i>Meringue, vanilla whipped cream and passion fruit, vanilla ice cream, Brazil pepper</i>	
Mousse au chocolat, en chaud froid 70% Guanaja, glace vanille et craquelin chocolat	11 €
<i>Chocolate mousse in cold hot 70% Guanaja, vanilla ice cream and chocolate cracker</i>	
Pommes au four, flambées au Calvados, Crème crue fermière, caramel beurre salé	13 €
<i>Baked apples, flambéed with Calvados, Raw farm cream, Calvados syrup</i>	
Figs, crème montée au jus de myrtille, sauce myrtille, porto à la cannelle	15 €
<i>Figs, whipped cream with blueberry juice, blueberry sauce, cinnamon port</i>	
Glaces artisanales,	
Vanille, Passion, Citron, Fraise, Poire	1 boule 4 €, 2 boules 7,50 €, 3 boules 9 €
<i>Artisanal ice creams: Vanilla, Passion, Lemon, Strawberry, Pear</i>	

