

« Nous prenons le temps de cuisiner, prenez le temps de déguster »

Tous nos plats et accompagnements sont réalisés à base de produits bruts transformés dans notre cuisine,  
à l'exception des produits suivants:

- Glaces & Sorbets ( Delphine, Hervé & Pascaline Bidard) Lonlay L' Abbaye
- Fromages, Beurres ( Mr & Mme Mercier) Carrouges

Nos principaux collaborateurs:

- La Ferme du Hardouin ( Veau du Mont Saint Michel )
- Les Eleveurs de la Charentonne ( Boeuf, Agneau & Porc )
- Mr Bouvet ( Volaille & fromages de chèvre des Gorges de Villiers )
- La Halle du Terroir , Mr Aubert ( Fruits & Légumes )
- Potager de Saint-Maurice-Du-Désert , Mr & Mme Lacoste ( Légumes )
- Les Caves Chatel ( Vins & Spiritueux )

Toutes nos viandes sont d'origine Française  
Aucun de nos poissons n'est issu de l'aquaculture

Afin de garantir une qualité optimale, nous utilisons presque exclusivement des produits bruts & frais, transformés par nos soins. Souhaitant vous apporter fraîcheur & authenticité, nous pouvons être amenés à modifier en partie certains éléments de la carte.  
Ces modifications vous seront communiquées à la prise de commande.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir différents allergènes. En cas d'allergie(s) merci de nous l'indiquer.

Le Commencement

13,50 €

supplément caviar Oscietre de Gironde 8 €

Escalope de foie gras  
coing / cacao / jus de viande



L'Oeuf Bio  
salsifi / micro-végétaux



Saint-Jacques de nos côtes  
crème de pâtisson / fondue de poireaux (supplément de 4 €)

Le Principal

20,50 €

supplément truffe d'Alba 12 €

Tataki de Race Normande environ 200gr - Servi juste saisi  
mousseline de courges / chips / jus de viande à la truffe



Volaille des Gorges de Villiers  
légumes d'un pot au feu / sauce poulette



Rouget  
risotto au vieux Carrouges « 36 mois » / vieux balsamique 30 ans / crème crue



Bar sauvage  
légume oubliés/ guanciaie / mousse de lait au 7 épices du Liban

L'Épilogue

Pour votre confort, merci de bien vouloir choisir votre dessert à la commande,  
des délais de préparation & de cuisson peuvent être nécessaire

9 €

Sélection de 4 fromages

Le Citron meringué

La Piña Colada

L'É Soufflé au Cacao

Menus proposés tous les soirs ainsi que le samedi & dimanche midi

Les Menus ne sont pas modifiables

### Terre & Mer

39 €

Menu aux Caviar Oscietre de Gironde 51 €\*

### L'Oeuf Bio\*

salsifis / micro-végétaux



### Rouget\*

risotto au vieux Carrouges /  
vieux balsamique 30 ans / crème crue



### Volaille des Gorges de Villiers\*

légumes d'un pot au feu / sauce poulette



### Fromage

ou

Le Citron meringué

### Découverte

Menu servi pour l'ensemble de la table, jusqu'à 20h30

49,50 €

Menu à la Truffe d'Alba 71 €\*

### Escalope de foie gras\*

coing / cacao / jus de viande



### Saint-Jacques de nos côtes

crème de pâtisserie / fondue de poireaux



### Bar sauvage\*

légumes oubliés / guanciale /  
mousse de lait au 7 épices du Liban



Tataki de race Normande\* - Servi juste saisi  
mouseline de courges / chips / jus de viande



### Cromesqui de Camembert Bio\*



Dessert à la carte

### Forfaits Vins au verre (par personne)

2 Verres 12 cl (1 blanc / 1 rouge)	13,00 €
3 Verres 10 cl (2 blancs / 1 rouge)	17,50 €
4 Verres 8 cl (2 blancs / 2 rouges)	23,00 €

## Apéritifs et Boissons

Toujours dans le but de vous proposer le maximum de produits locaux, nous avons fait le choix d'utiliser exclusivement de l'eau que nous micro-filtrons au sein de notre restaurant. Cette eau provient à plus de 80% de la source de Saint Ursin.

Notre système de micro-filtration permet d'éliminer toutes impuretés éventuelles, tout en préservant les qualités et les minéraux naturellement présents.

Ce choix nous permet de ne pas utiliser environ 2 tonnes de verre par an, ce qui représente 3 tonnes de carbone.

### Flacon d'eau micro filtrée 75 cl

Plate	0,70 €
Gazeuse	2,50 €

<u>Jus frais 30cl</u>	6,50 €
Orange, Pamplemousse	

### Nectars et jus Mr Milliat 33cl

Cranberry	5,00 €
Pomme Cox's	4,70 €
Banane	5,50 €
Cassis	5,50 €
Poire d'automne	5,00 €
Carotte	4,30 €
Rhubarbe	5,20 €
Tomate rouge	4,30 €
Litchi	5,50 €

## Apéritifs et Boissons

### Whiskies 4 cl

<i>Guillon Cuvée 46 (France/Reims) tourbé, attaque assez fruitée (fruits rouges, prunes) &amp; ronde</i>	7,50 €
<i>Islay Storm Single Malt (Ecosse) tourbé aux notes de coco &amp; d'iode</i>	8,50 €
<i>Yamazaki Distiller's Reserve (Japon) épices douces (vanilles, cannelle, fraise &amp; noix de coco)</i>	9,00 €
<i>Robert Burns Pure Malt (Ecosse) saveurs fruitées, épicées &amp; boisées</i>	6,50 €
<i>Teeling Single Grain (Irlande) épicé aux notes de fruits rouges, miel &amp; caramel au beurre</i>	8,50 €

<i>Cocktail Hétéroclite, épicé &amp; gourmand 20 cl</i>	7,50€
<i>(rooibos spicy passion, cognac, sucre de canne, agrume &amp; eau pétillante)</i>	
<i>Kir vin blanc 14 cl</i>	6,00 €
<i>(Cassis, Mûre, Framboise, Pêche)</i>	
<i>Coupe de Champagne 14 cl (Ruinart Brut)</i>	13,00 €
<i>Ricard / Pastis 2cl</i>	5,50 €
<i>Martini (Rosso, Bianco) 6 cl</i>	4,50 €
<i>Lillet Blanc (à base de vin et de liqueurs de fruits, oranges amères d'Haïti) 8 cl</i>	4,50 €
<i>Porto Dalva Tawny 10 ans 8 cl</i>	9,00 €

### Bières bouteilles 33 cl

<i>Quai des Brunnes (France) artisanale bio, aux notes grillées de café &amp; de cacao amer</i>	6,00 €
<i>Bush Ambrée (Belgique) artisanale, aux notes de poire &amp; de caramel</i>	6,40 €
<i>Rince Cochon (Belgique) bière blonde, saveurs maltées &amp; légèrement fruitées</i>	5,50 €
<i>Picon 4 cl + la Bière de votre choix</i>	6,70 €

## Les Vins

### Champagnes 75 cl

Coupe de champagne Ruinart Brut (14 cl)	13 €
Ruinart Brut	75 €
Billecart-Salmon Brut Reserve	67 €
Billecart-Salmon Brut Rosé	82 €

### Pétillants 75 cl

Production fermière de Normandie « Le Manoir de Durcet » à Magny-le-Désert

Poiré	17 €
Cidre Brut	19 €

### Vins au verre 15 cl

#### Rouge

Morgon AOC 2015 (Bourgogne)	7,50 €
Saint-Emilion AOC 2015 (Bordeaux)	8,50 €
Vin du moment	7,50 €

#### Blanc

Coteaux Du Layon AOC 2016 (Val de Loire)	8,50 €
Sauvignon de Touraine AOC 2016 Bio (Val de Loire)	7,50 €
Vin du moment	7,50 €

### Vins Rosés bouteille 75 cl

Temps Danse AOC 2016 (Val de Loire)	23,50 €
Chinon AOC 2016 (Val de Loire)	27,00 €
Sancerre AOC 2016 (Val de Loire)	23,00 €

## Les vins

### Vins Blancs bouteille 75 cl

<i>Le Clos, Sauvignon de Touraine AOC 2016 Bio (Val de Loire)</i>	24,00 €
<i>Muscadet Haute Résolution AOC 2015 Vieilles Vignes (Val de Loire)</i>	21,00 €
<i>Pouilly Fumé, Coteaux des Girardes AOC 2016 (Val de Loire)</i>	28,00 €
<i>Domaine De Mihoudy, Coteaux Du Layon AOC 2016 (Val de Loire)</i>	31,00 €
<i>Gewurtztraminer Excellence AOC 2010 (Alsace)</i>	31,00 €
<i>Chablis, William Fevre AOC 2015 (Bourgogne)</i>	37,00 €
<i>Château Graves, Sauternes AOC 2012 (Bordeaux)</i>	42,00 €

### Vins Rouges bouteille 75 cl

<i>Camille Cayran, La Réserve AOC 2016 (Vallée du Rhône)</i>	24,00 €
<i>Sancerre AOC 2016 (Val de Loire)</i>	38,50 €
<i>Buzet, AOP 2016 (Sud Ouest)</i>	23,00 €
<i>Morgon AOC 2015 (Bourgogne)</i>	29,00 €
<i>Château Puyanché, Francs Côtes de Bordeaux AOC 2015</i>	24,00 €
<i>Saint-Emilion, Château De La Nauve AOC 2015 Cuvée Prestige (Bordeaux)</i>	34,00 €
<i>Lamotte Robin, Graves AOC 2015 (Bordeaux)</i>	26,00 €
<i>Château Haut Couloumey AOC 2015 Cuvée Prestige Medoc (Bordeaux)</i>	24,00 €

*Thés, Infusions, Cafés, Digestifs*

*Servi avec mignardises*

Thés « Palais Des Thés » 4,20 €

*Thé Des Vahinés (Thé vert parfumé): vanille, amande et boutons de rose*

*Thé Des Songes (Thé blanc parfumé): fleur d'oranger et fruits rouges*

*Thé Grand Yunnan Impérial (Thé noir de Chine): fleuri et parfum de miel*

Infusions « Palais Des Thés » 3,10 €

*Jardin Suspendu : bergamote, fleurs et mangue*

*L'herboriste : verveine, orange et menthe*

*Rooibos Spicy Passion : gingembre et cannelle*

Cafés (torréfiés & mis en capsules par « La Brûlerie » à Flers)

*Ristretto 1,90 €*

*Intense & tonique*

*Espresso 2,30 €*

*Rond & équilibré*

*Lungo 2,70 €*

*Soyeux & élégant*

*Capuccino 2,90 €*

*Café au lait surmonté de mousse de lait*

*Latte Machiato 3,20 €*

*Mélange onctueux de mousse de lait, de lait chaud & d'un café*

*Supplément lait 0,60 €*

Les Digestifs 4 cl

*Vieux Calvados Chatel 7,00 € Calvados La Flambée Hors d'Age 9,00 €*

*Ciuhatan Îles Salavador 8 Ans 8,00 € HSE Saint-Etienne (Martinique) 9,50 €*