

« 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:

- Mr Bouquerel à Saint André-de-Messei ( Pigeon )
- 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 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.

Le Commencement  
supplément caviar Oscietre de Gironde 6 €

<i>Escalope de foie gras d'Oie</i> <i>betteraves confites / tuile de pain / jus de viande</i>	13,90 €
<i>L'Oeuf Bio frit</i> <i>nid croustillant / pousses de moutarde</i>	11,40 €
<i>L' Anguille Fumée</i> <i>pomme verte / duo de celeri</i>	12,90 €

Le Principal

<i>Filet de boeuf de Race Normande façon Tataki environ 200 grs - Servi juste saisi</i> <i>pommes pont neuf / jeunes pousses / jus de viande</i>	21,50 €
<i>Pigeon de Saint-André-de-Messei</i> <i>mini légumes croquants / crème d'ail noir d'Aomori</i>	24,00 €
<i>Sandre doré</i> <i>Fregola sarda / sifflet de poireau / jus au safran</i>	19,50 €
<i>Turbot sauvage (peut être modifié en fonction de la pêche)</i> <i>crème de carotte / graines de fenouil / mousse betterave</i>	23,00 €

<i>Pièce de boeuf Wagyu environ 180 grs - Servi uniquement bleue ou saignante</i> <i>Boeuf d'exception, né, élevé et abattu à Mesnières-en-Bray par Nicolas Ploux &amp; Yves Lambert.</i> <i>(Du fait de la rareté de cette viande, nous vous indiquerons de sa disponibilité lors de la commande)</i>	65,00 €
--	---------

L'Épilogue

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

<i>Sélection de 4 fromages</i>	9,00 €
<i>Le Crumble Mangue-Passion</i>	10,50 €
<i>La Pomme - Pralinée</i>	9,50 €
<i>LE Soufflé au Cacao</i>	9,00 €

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

Les Menus ne sont pas modifiables

*Terre & Mer*

39 €

*L'Oeuf Bio frit*

nid croustillant / pousses de moutarde



*Sandre doré*

Fregola sarda / sifflet de poireau / jus au safran



*Tataki de Boeuf Normand*

pommes pont neuf / jeunes pousses / jus de viande



*Fromage*

ou

*Crumble Mangue-Passion*

*Découverte*

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

49,50 €

Menu aux Caviar Oscietre de Gironde 67 €\*

*Escalope de foie gras d'Oie\**

betteraves confites / tuile de pain / jus de viande



*L'Anguille\**

pomme verte / duo de celeri



*Turbot sauvage\**

(peut être modifier en fonction de la pêche)

crème de carotte / graines de fenouil / mousse betterave



*Pigeon de Saint-André-de-Messei*

mini légumes croquants / crème d'ail noir d'Aomori



*Le Camembert Bio\**



*Dessert à la carte*

*Forfaits Vins au verre (par personne)*

2 Verres 10 cl (1 blanc / 1 rouge)	13,00 €
3 Verres 8 cl (2 blancs / 1 rouge)	17,50 €
4 Verres 6 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	2,70 €

<u>Jus de saison frais 30cl</u>	6,50 €
---------------------------------	--------

### Nectars et jus Mr Milliat 33cl

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

## 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 20 cl</i>	7,50 €
<i>Kir vin blanc 14 cl (Cassis, Mûre, Framboise, Pêche)</i>	6,00 €
<i>Coupe de Champagne 14 cl (Ruinart Brut)</i>	18,00 €
<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 artisanales 33 cl

*Brasserie de « la baie du Mont Saint Michel »*

<i>Blonde, finement houblonnée, révèle des saveurs de céréales fraîches rehaussées par des arômes d'agrumes</i>	4,50 €
<i>Brune, se caractérise par des arômes de malts torréfiés, de café &amp; de chocolat</i>	4,00 €
<i>Ambrée, ensemble de malts torréfiés &amp; houblons aromatiques</i>	4,40 €
<i>Picon 4 cl + la Bière de votre choix</i>	5,70 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération / Prix nets, service compris*

## Les Vins

### Champagnes 75 cl

<i>Coupe de champagne Ruinart Brut (14 cl)</i>	18 €
<i>Ruinart Brut</i>	75 €
<i>Billecart-Salmon Brut Reserve</i>	67 €
<i>Billecart-Salmon Brut Rosé</i>	82 €

### Pétillants 75 cl

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

<i>Poiré</i>	13 €
<i>Cidre Brut</i>	16 €

### Vins au verre 15 cl

#### *Rouge*

<i>Arbo Malbec, AOC 2016 (Bordeaux)</i>	7,50 €
<i>Clos Des Religieuses, Puissequin Saint-Emilion, AOC 2015 (Bordeaux)</i>	8,50 €
<i>Vin du moment</i>	7,50 €

#### *Blanc*

<i>Chardonnay, AOP 2017 (Val de Loire)</i>	7,50 €
<i>Cheverny, AOC 2017 (Val de Loire)</i>	8,50 €
<i>Vin du moment</i>	7,50 €

### Vins Rosés bouteille 75 cl

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

## Les vins

### Vins Blancs bouteille 75 cl

<i>Les Ondines, Coteaux Du Layon, AOP 2016 (Val de Loire)</i>	33,00 €
<i>Riesling, AOC 2014 (Alsace)</i>	29,00 €
<i>Pouilly Fumé, Coteaux des Girannes AOC 2017 (Val de Loire)</i>	33,00 €
<i>Chardonnay, AOP 2017 (Val de Loire)</i>	24,00 €
<i>Cheverny, AOC 2017 (Val de Loire)</i>	31,00 €

### Vins Rouges bouteille 75 cl

<i>Château Croix De Laborde, Haut-Médoc, AOC 2015 (Bordeaux)</i>	34,00 €
<i>Clos Des Religieuses, Puissequin Saint-Emilion, AOC 2015 (Bordeaux)</i>	29,00 €
<i>Arbo Malbec, AOC 2016 (Bordeaux)</i>	26,00 €
<i>Clos des Châtains, Saumur Champigny, AOC 2016 (Val de Loire)</i>	35,00 €
<i>Domaine de la Mayanne, AOP 2016 (Côtes du Rhône)</i>	24,00 €

### Les demi-bouteilles 37,5 cl

#### Blancs

<i>Riesling, AOC 2014 (Alsace)</i>	21,00 €
<i>Pouilly Fumé, Coteaux des Girannes AOC 2016 (Val de Loire)</i>	22,00 €

#### Rouge

<i>Clos des Châtains, Saumur Champigny, AOC 2016 (Val de Loire)</i>	23,00 €
---	---------

*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 €*