

« 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)
- Gaec de la Phacelie, (Légumes bio & Miel)
- Potager de Saint-Maurice-Du-Désert, Mr & Mme Lacoste (Légumes)
- Les Caves Chatel (Vins & Spiritueux)
- Mme Guerard (Safran & Agrumes de Normandie)

Toutes nos viandes sont d'origine Française, sauf le boeuf Herdshire : Royaume-uni
Aucun de nos poissons n'est issu de l'aquaculture.

Tous les produits de la pêche destinés à être consommés crus doivent subir une congélation (-35 °C à coeur pendant 15H)
règlement (CE) n° 853/2004.

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.

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

Le Commencement

| | |
|--|---------|
| <i>Escalope de foie gras d'Oie</i> rhubarbe / courgette jaune / jus de viande | 13,90 € |
| <i>L'Oeuf Bio frit</i> crème de poivron / sucrose | 11,40 € |
| <i>Le Poisson Cru</i> lait de coco / oignon nouveau / ciboule | 12,90 € |

Le Principal

| | |
|--|---------|
| <i>Tataki de Race Normande</i> environ 200 grs - Servi juste saisi mousseline de petits pois / jeunes pousses / jus de viande | 22,90 € |
| <i>Pigeon de Saint-André-de-Messei</i> piquillos / compotée de légumes / crème d'ail | 24,00 € |
| <i>Sashimi de Thon</i> (peut être modifié en fonction de la pêche) tempura de légumes / sauce soja Shoyu Mitsuboshi Horikawaya | 24,50 € |
| <u>Pour un accord parfait</u> : 12 cl de Saké Den Junmai Daiginjyo | 19,00 € |
| <i>Carrelet sauvage</i> (peut être modifié en fonction de la pêche) écrasé de pomme de terre nouvelle / fenouil / Safran de Normandie | 21,50 € |

| | |
|---|-------------|
| <i>Côte de boeuf Herdshire</i> maturée 28 jours (pour 2 personnes) 30 minutes de préparation minimum écrasé de pomme de terre nouvelle / jeune pousse / jus de viande réduit | 35 € / pers |
|---|-------------|

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>Moelleux chocolat Mahoë 76%</i> (coeur caramel yuzu) | 10,50 € |
| <i>Tomate - Fraise - Poivron</i> (sorbet fromage blanc) | 9,80 € |
| <i>LE Soufflé pomme-calvados</i> | 9,50 € |
| <i>La Brousse maison / fruits rouges & balsamique</i> (à base lait de chèvre des Gorges de Villiers) | 10,50 € |

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

Les Menus ne sont pas modifiables

Terre & Mer

39 €

L'Oeuf Bio frit

crème de poivron / sucrine



Carrelet sauvage

(peut être modifier en fonction de la pêche)

écrasé de pomme de terre nouvelle / fenouil / Safran



Tataki de Boeuf Normand

mousseline de petits pois / jeunes pousses / jus de viande



Sélection de 4 fromages

ou

Tomate - fraise - Poivron - sorbet fromage blanc

Découverte

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

49,50 €

Escalope de foie gras d'Oie

rhubarbe / courgette jaune / jus de viande



Le Poisson Cru

lait de coco / oignon nouveau / ciboule



Sashimi de Thon Rouge

(peut être modifier en fonction de la pêche)

tempura de légumes /

sauce soja Shoyu Mitsuboshi Horikawayaya



Pigeon de Saint-André-de-Messei

piquillos / compotée de légumes / crème d'ail



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 € |

Infusion glacée du moment 30cl, se déguste en journée comme en soirée 1,80€

Jus de saison frais 30cl 6,50 €

Nectars & jus de dégustation Mr Milliat 33cl

| | |
|---------------------|--------|
| Pêche jaune | 4,30 € |
| Poire d'été | 4,30 € |
| Banane | 5,50 € |
| Myrtille sauvage | 6,50 € |
| Carotte | 4,80 € |
| Rhubarbe | 6,50 € |
| Tomate rouge | 4,80 € |
| Grenade | 6,50 € |
| Mûre sauvage | 6,50 € |
| Fruit de la passion | 6,50 € |

Apéritifs et Boissons

Whiskies 4 cl

| | |
|---|---------|
| <i>Elsass Whisky - Single malt - Gold (France/Alsace) aux notes vanillées mêlées de fruits compotés</i> | 7,50 € |
| <i>The Balvenie - Single Malt (Ecosse) tourbé, équilibre entre arômes d'agrumes, de vanilles boisée & de miel</i> | 12,00 € |
| <i>Kirin Fuji Sanroku (Japon) doux, sur des notes de biscuits enrobés de chocolat & touche de sucre brun</i> | 9,00 € |
| <i>Robert Burns - Pure Malt (Ecosse) saveurs fruitées, épicées & boisées</i> | 6,50 € |
| <i>Teeling - Spirit of Dublin - Poitin (Irlande) riche en fruits & céréales mélangés avec des épices</i> | 8,50 € |

| | |
|---|---------|
| <i>Cocktail Hétéroclite 20 cl</i> | 7,50 € |
| <i>Kir (Bourgogne Aligoté) 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 € |

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

| | |
|------------------------|---------|
| <i>Poiré 75cl</i> | 13,00 € |
| <i>Cidre Brut 75cl</i> | 16,00 € |
| <i>Cidre Brut 33cl</i> | 4,00 € |

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 & de chocolat</i> | 4,00 € |
| <i>Ambrée, ensemble de malts torréfiés & 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> | 18,00 € |
| <i>Ruinart Brut</i> | 75,00 € |
| <i>Billecart-Salmon Brut Reserve</i> | 67,00 € |
| <i>Billecart-Salmon Brut Rosé</i> | 82,00 € |

Vins au verre 15 cl

Rouge

| | |
|--|--------|
| <i>Blaye Côtes de Bordeaux AOC 2016 Bio , Vignerons de Tutiac</i> | 8,50 € |
| <i>Côteaux D'Ancenis AOC 2018 Sans Sulfites , Vignerons de la Noëlle</i> | 7,50 € |
| <i>Vin du moment</i> | 7,50 € |

Blanc

| | |
|---|--------|
| <i>Jurançon Prestige d'Automne AOP 2015 , Vignobles du Piémont Pyrénéen</i> | 8,50 € |
| <i>Muscadet- sèvre-et-maine AOC 2017 , Domaine Poiron Dabin</i> | 7,50 € |
| <i>Vin du moment</i> | 7,50 € |

Vins Rosés bouteille 75 cl

Provence, Côtes de Provence:

| | |
|---|---------|
| <i>Le Pas du Moine AOP 2018 Bio , Château Gassier</i> | 28,00 € |
|---|---------|

Vallée de la Loire et Centre, Anjou-Saumur:

| | |
|---|---------|
| <i>Cabernet d'anjou AOC 2018 Bio , Domaine Cady</i> | 21,00 € |
|---|---------|

Vin de pays Languedoc et Roussillon,

| | |
|--|---------|
| <i>Sable de Camargue IGP gris 2018 Bio , Domaine le Pive</i> | 22,00 € |
|--|---------|

Les vins

Vins Blancs bouteille 75 cl

Vallée de la Loire et Centre :

La région Nantaise - Muscadet- sèvre-et-main AOC 2017 , Domaine Poiron Dabin 23,00 €

Saumur AOP 2018 Bio , Domaine des Clos Maurice 31,00 €

Vin de pays de la Garonne :

Côtes de Gascogne IGP 2018 , Vignerons du Brulhois 22,00 €

Bordelais, Graves :

Croix des Bouquets AOC 2017 , Vignobles Dourthe 33,00 €

La Vallée du Rhône, Côtes du Rhône :

Les Pins AOP 2017 Bio , Domaine Lumian 26,00 €

Sud Ouest, Le Piémont Pyrénéen :

Jurançon Prestige d' Automne AOP 2015 , Vignobles du Piémont Pyrénéen 39,00 €

Vins Rouges bouteille 75 cl

Bordelais :

Le Blayais - Blaye Côtes de Bordeaux AOC 2016 Bio , Vignerons de Tutiac 23,00 €

Le Médoc - Château Le Tertre De Caussan AOC 2016 29,00 €

Vallée de la Loire et Centre :

La Région Nantaise - Côteaux D' Ancenis AOC 2018 Sans Sulfites , Vignerons de la Noëlle 25,00 €

La Tourraine - Chinon AOC 2018 Bio , Vignerons Marchesseau 28,00 €

Beaujolais et Lyonnais:

Saint-amour Côte de Besset AOP 2017 charte Terra Vitis, Château Bonnet 34,00 €

La Vallée du Rhône Méridionale,

Beaumes-de-venise AOP 2018 Bio , Domaine Caroline Bonnefoy 32,00 €

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 du moment (torréfiés par « La Brûlerie » à Flers, mis en capsule par nos soins)

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 lles Salavador 8 Ans 8,00 € HSE Saint-Etienne (Martinique) 9,50 €