

# La Carte : Saison Hiver 2025



## **La Langoustine “casier” - chou fleur - caviar osciètre**

à la flamme - une quenelle “moelleuse” - bisque des têtes - extraction à boire

## **La Noix de Saint Jacques de Port-en-Bessin “piquée d’ormeaux”**

Galette croustillante de pied de cochon et wakamé - velouté des barbes au ponzu

## **Le Homard de Carteret - courges butternut - mûres - girolles**

Jus de carcasses au vin rouge des Arpents du Soleil.

## **Le Saint-Pierre des côtes normandes “piqué citron basilic”**

Marinière de couteaux - betterave cuite en croûte de sel - jus soupe des arêtes

## **La Pomme de ris de veau “laquée cidre et sarrasin”**

Topinambours en texture

## **Le Pigeonneau de chez “F.Jardin” en Suisse Normande**

Le suprême rôti sur l’os - la cuisse confite acidulée -  
chou pointu brûlé au gingembre - raviole de maïs frais -  
tartelette des abats - une poivrade tourbée.

## **Les Fromages Frais & Affinés\* par Jean Yves Bordier.**

\*supplément fromages 15,00

## **La Feuille d’Automne**

Chocolat grand cru - gavotte craquante - sorbet cacao -  
grué torréfié - une pointe de fleur de sel

## **La Clémentine Corse - Marron Confit**

Poivre de Tasmanie - sorbet clémentine minute

## **La Poire - Noix - Estragon**

fine coque meringuée / praliné noix / mousse légère tonka / fraîcheur lait ribot

Entrée 43,00 - Plat 47,00 - Homard 69.00 - Fromages 25,00 - Dessert 29,00

Tous nos tarifs sont exprimés en euros, taxes et service inclus