

Pour l'apéro :
« Croquilles » d'escargots de Bourgogne par 6 ou par 12
Planche d'os à moelle gouttière gratiné, persillade et pain grillé

ENTRÉES

Terrine de campagne maison
Farce fine et foie de volaille au cognac, légumes pickels

Pied de cochon croustillant
Pied et cochon effilochés en croquette, sauce gribiche

Saucisson brioché
Saucisson de Lyon pistaché, réduction au porto, petit mesclun

Oeufs mimosa
Oeufs bios plein air, mayonnaise aux herbes et moutarde à l'ancienne

Poireaux vinaigrette
Sauce ravigote et haddock fumé

PLATS

Poulet fermier jaune Label Rouge de Normandie à la broche (quart/demi)
Jus de rôti et pommes de terre grenailles en persillade

Tête de veau
Cuite basse température et grillée, légumes au bouillon, sauce gribiche

Tourte de canard foie gras
Pâte feuilletée pur beurre, jus de viande réduit, petit mesclun

Pièce d'agneau farcie et rôtie à la broche
Farce fine aux herbes, moutarde à l'ancienne, purée grand-mère

Poulpe grillé en cocotte
Petits pois croquants et chorizo, coulis de tomates et riz sauvage

Suggestion végétarienne
Proposition autour des légumes en biodynamie d'Hervé Thinus

Suggestion du moment à l'ardoise (soir uniquement)

DESSERTS

Assiette de fromages au lait cru de notre région
Mesclun au vinaigre de cidre

Fraise Melba
Fraise marinée et en coulis, éclats de biscuits, chantilly et glace vanille

Tarte chocolat
Pâte sablée, ganache chocolat 70%, caramel beurre salé, croustillant cacao

Crème brûlée vanille de Tahiti
Madeleine au beurre noisette

Profiteroles en collaboration avec C&Choux
Sauce chocolat noir, crème glacée vanille de Madagascar, amande torréfiée

*

Trou normand
Garniture supplémentaire