



CARTE D'ÉTÉ



A découvrir et savourer au restaurant et au bar

PLANCHES À PARTAGER

- | | |
|---|-----|
| DE LA MER - saumon, hareng, fromage blanc aux herbes du jardin et œufs de truite | 18€ |
| DE LA TERRE - assortiment de charcuteries, condiments et sauce fromage blanc à la moutarde | 18€ |
| DE FROMAGES DE NORMANDIE - jeunes pousses et confiture du jour | 18€ |
| DE GOURMANDISES SUCRÉES - selon l'inspiration de notre Cheffe pâtissière | 18€ |

POKE BOWLS

Boullgour accompagné de légumes de saison et herbes aromatiques du jardin

- | | |
|--|-----|
| SAUMON - sauce à la crème d'artichaut | 19€ |
| HARENG - sauce vinaigrette au curry | 19€ |
| POULET PANÉ - sauce "anguille" | 19€ |



CARTE D'ÉTÉ



ENTRÉE

- PRESSÉ DE BOEUF** - condiment Savora cacahuètes et herbes aromatiques du jardin 15€
- TERRINE DE FOIE GRAS** - jeunes pousses et confiture du jour 15€
- GASPACHO DE COURGETTE** - dés de légumes, cébette et stracciatella 15€
- GASPACHO DE TOMATE** - dés de légumes, jambon serrano, coriandre et stracciatella 15€

PLAT

- POISSON DU JOUR** - compotée de légumes de saison, curry vert et lait de coco 25€
- CANARD** - mousseline de carotte, légumes rôtis du moment et jus au romarin 25€
- LÉGUMES RÔTIS** - compotée de légumes de saison et herbes aromatiques du potager 22€

DESSERT

- PETIT POIS** - pomme Grany Smith et menthe fraîche du jardin 12€
- CHOCOLAT DULCEY** - abricot et sarrasin 14€