



Grillades au feu de bois LA GRANDE BOUTEILLE **Vins de notre sélection**

Menu 2022

(entrée-plat-dessert) à 88€

Mise en bouche

– *ENTREES* –

Foie gras des Landes à la truffe, fleur de sel et ses toasts

Carpaccio de Noix St-Jacques et caviar

Ardoise de la Mer (Saumon mariné, 4 huitres Normandes, Tartare de Dorade Sauvage) pour 2

12 Escargots de Bourgogne au beurre d'ail persillé

Assiette de jambon de Cochon de Bayeux, beurre maison aux sésames torréfiés

– *PLATS* –

Côte de Boeuf race Normande Maturée pour 2 personnes min.

Agneau de lait des Pyrénées, pommes béarnaises (gigot, épaule ou selle d'agneau)

Filet de Veau Français grillé au feu de bois, jus de boeuf corsé, pommes dauphines à l'estragon

Filet de Turbot grillé, sauce béarnaise, purée de panais et topinambours

Duo de Ris de Veau et Noix de St-Jacques poêlés, crème crue et pommeau

– *DESSERTS* –

Assiette de fromages du Pays d'Auge et sa salade

OU / ET (+7€)

Profiterole au chocolat, glace Vanille Alban Guilmet pour 2/3 personnes

Clémentine Corse pochée à la verveine, Coque chocolat Valrhona, crémeux passion, glace Dulce, Espuma poivre de Timut chocolat blanc

Carpaccio d'Ananas pain de sucre, poivre de Timut, compoté d'ananas flambé au rhum ambré Trois Rivières

Coulant au chocolat Valrhona, sorbet coco Alban Guilmet, 1/2 passion

Thé ou Café gourmand (macaron caramel, tarte au citron, mousse chocolat et 1/2 passion)

Prix nets en Euros, service compris

Le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande.

Afin d'effectuer votre réservation, vous pouvez nous joindre au numéro de téléphone habituel

0231441806

Tous les jours de la semaine sauf le Mercredi.

J'en profite pour vous dire que nous serons exceptionnellement ouvert le Mercredi 22 Décembre et que nous serons fermé les 24, 25 et 26 décembre.

A bientôt