

Évènements décembre

Burgers Maison !

C'est le dimanche soir, et **uniquement** le dimanche soir !
13€ Sur place ou à emporter // Réservation au 02.31.80.53.55

Le Classique

Buns maison, Steak (150g), Lard Fumé, Cornichons, Tomme de vache, salade et achard de légumes, sauce cocktail à la moutarde à l'ancienne

Le Poulet

Buns maison, poulet, chorizo, mimolette, pickles de poivrons, salade, sauce mayonnaise paprika fumé piment

Le fish

Buns maison, pavé d'églefin frit, laitue et roquette, sauce tartare, cornichon

Le Végétarien

Buns maison, flan de légumes au curcuma, salade et achard de légumes, cornichons, Sauce cocktail à la moutarde à l'ancienne

A emporter pour les fêtes

Saumon label rouge maison, conditionné sous vide 9,5 € les 100 g

Maquereau fumé maison 6,5€ / 100g

Foie gras mi-cuit au cognac en terrine, conditionné sous vide 13 € les 100g

Les cannelés d'Amayé aux saveurs de Noël ! 4 €

Le sachet de 6 cannelés.

Passez commande

Menu St Sylvestre

105€ / pers ttc

38 € / pers ttc accords mets et vins 5 verres

canapés

aux accents japonais accompagnés d'une coupe de Champagne

Mise en bouche

Notre velouté de champignon à l'huile de truffe / émulsion laurier

Entrée

Papillote de foie gras / chutney d'oignon / céleri rôti / châtaigne / bouillon de volaille au thym

Poisson

Les st jakes / confites au beurre de tonka / jaune d'œuf au Xérès / espuma de topinambour / pousse de moutarde

Viande

Le pigeonneau / cuit sur le coffre / laqué orange / mille-feuille de farce à la betterave / jus aux épices

Fromage

Le camembert infusé au foën / girolles et pommes / jeunes pousses

Prédessert

Fraîcheur de pomme / céleri / persil

Dessert

Le yuzu / gavotte / crémeux chocolat blanc / sorbet estragon

Mignardise

Cannelé des fêtes

Menu du 1 janvier

Menu 1^{er} janvier 2025

45€ ttc / personne

Mise en bouche

Entrées

Nos poisson fumés / jaune d'oeuf au citron / riz / crème de pois au raifort

Ou

L'oeuf parfait / champignons et oignons / espuma de laurier / vinaigrette de jus de veau

Plats

Tournedos de veau / au beurre noisette / pomme de terre croustillante au thym / carotte

en

deux façons / jus de veau

Ou

Pêche du jour / espuma de dashi aux herbes fraîches / tombée de champignons /

célerisotto /

huile de persil

Fromage

Assiette de fromages normands accompagnés de salade

Desserts

Le yuzu / gavotte / crèmeux chocolat blanc / sorbet estragon

Mignardise

Formule du midi (mercredi à vendredi)

18€ ttc / personne