

Les menus	€	Les entrées	€	Les viandes et les gibiers selon arrivage	€
LE DÉJEUNER D'AFFAIRES déclinaison au choix selon le marché de 2 entrées, 2 plats, fromage ou dessert <i>du mardi midi au vendredi midi</i>	45	LES HUÎTRES EN DEUX FAÇONS snackées tuile au seigle et en gelée d'eau de mer	31	LE PIGEON À LA ROUENNAISE farci de foie gras en tournedos, ravioli aux herbes	42
LE MENU « SAVEURS DU TEMPS » 4 petits plats de Gilles Tournadre ; ses dernières créations en accord avec les saisons, la pêche, le marché <i>ce menu est servi jusqu'à 13 h 30 au déjeuner et 21 h 30 au dîner</i>	75	L'ŒUF cuit à basse température, fricassée de champignons, copeaux de jambon cru, émulsion Parmesan	30	LE FILET DE BOEUF POÊLÉ (ORIGINE FRANCE) royale d'échalote, pomme confite à la crème, beurre de moutarde violette	38
LE MENU « DÉGUSTATION » 7 petits plats de Gilles Tournadre ; ses dernières créations en accord avec les saisons, la pêche, le marché <i>ce menu est servi jusqu'à 13 h 30 au déjeuner et 21 h 30 au dîner</i>	115	LES COQUILLES SAINT-JACQUES DE NORMANDIE poêlées sur une mousseline de patate douce, vinaigrette au pamplemousse et Shiso	35	LA SELLE D'AGNEAU en croûte d'épices, quinoa et légumes croquants, condiment datte et citron	38
		LE FOIE GRAS DE CANARD poêlé, poire pochée dans un sirop d'épices aux agrumes et vin rouge	35	LE RIS DE VEAU POÊLÉ sur une compotée de queue de veau aux herbes	42
		LES QUATRE ENTRÉES « SURPRISE » DU CHEF <i>servies pour l'ensemble des convives de la table</i>	45	Les fromages	18
		Les poissons selon arrivage		Les desserts * à commander en début de repas	
		LE DOS DE CABILLAUD RÔTI fricassée de légumes de saison, jus de veau	38	LE MILLEFEUILLE MINUTE à la vanille *	22
		LE BAR en filet poêlé, jus au cidre, marmelade de pommes et oignons, crème moussueuse au Calvados	40	LE SOUFFLÉ TRADITIONNEL AU CALVADOS TOUTAIN * sorbet pomme verte, terrine de pomme confite	22
		LE SAINT-PIERRE POÊLÉ endives au citron confit, basilic, réduction au Porto	44	LE CHOCOLAT croquant et moelleux *	22
		LE HOMARD BRETON rôti, riz noir vénéré aux parfums Thai	65	LA POIRE * rôtie au beurre salé, sauce « suzette » arlette caramélisée, glace vanille	22
				L'ŒUF À LA NEIGE AU CITRON VERT pomme confite à la mangue, coulis de pomme	22
				LES SORBETS aux fruits de saison	22
				LES QUATRE DESSERTS « SURPRISE » DU CHEF PÂTISSIER * <i>servis pour l'ensemble des convives de la table</i>	35

Pour un bon équilibre du service tous ces menus sont servis pour l'ensemble des convives de votre table

Nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes : céréales, gluten, crustacés, boeuf, arachide, lait, fruits à coque, céleri...

Nos prix sont TTC et en euros.

R e s t a u r a n t

Gill