

| Les suggestions du chef   | €  |
|---|----|
| selon arrivage  |    |
| LE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ<br>Terrine de poireau servie tiède,<br>Coulis de champignons parfumé à l'huile de truffe | 35 |
| LES NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES<br>(selon arrivage)   | 35 |
| LE SAINT-PIERRE POÊLÉ<br>Endive et agrumes  | 40 |
| LA SUGGESTION DU CHEF PÂTISSIER   | 20 |

| Les entrées  | €  |
|--|----|
| LE CROUSTILLANT DE TÊTE DE VEAU<br>Légumes à la grecque et à la coriandre                                  | 28 |
| LES LANGOUSTINES<br>En carpaccio, marinées au gingembre,<br>Quenelle de mousse d'huîtres, tuile aux algues | 38 |
| LE TOURTEAU<br>Décortiqué et assaisonné à l'huile de gingembre,<br>Bouillon à la citronnelle               | 35 |
| LA TARTE FINE<br>Aux champignons de saison   | 28 |

| Les viandes  | €  |
|--|----|
| LE PIGEON À LA ROUENNAISE<br>Farci au foie gras, Ses cuisses confites, Raviolis aux herbes                             | 42 |
| LE BOEUF (origine France)<br>En filet poêlé, fondue d'échalotes à la marjolaine,<br>Moëlle végétale, carottes confites | 38 |
| LA SELLE D'AGNEAU RÔTIE<br>Tajine de légumes aux épices  | 38 |
| LE RIS DE VEAU<br>Noix poêlée au beurre frais, Mousseline de pomme de terre  | 42 |

|   |    |
|---|----|
| LES QUATRE ENTRÉES « SURPRISE » DU CHEF<br>Servies pour l'ensemble des convives de la table | 42 |
|---|----|

| Les menus  | €   |
|--|-----|
| LE MENU « DÉGUSTATION » ■<br>7 petits plats « surprise » de Gilles Tournadre :<br>ses dernières créations<br>(Ce menu est servi jusqu'à 13 h 30 au déjeuner et 21 h 30 au dîner) | 105 |
| LE MENU « SAVEUR DU TEMPS » ■<br>Déclinaison de 3 plats du chef<br>en accord avec les saisons, la pêche, le marché   | 75  |
| LE DÉJEUNER D'AFFAIRES ■<br>(du mardi midi au vendredi midi)   | 40  |

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

| Les gibiers    | €  |
|----------------|----|
| selon arrivage |    |
| Les fromages   | 18 |

| Les desserts                    | € |
|---------------------------------|---|
| * à commander en début de repas |   |

|   |       |
|---|-------|
| LE MILLEFEUILLE MINUTE *<br>A la vanille Bourbon  | 20    |
| LE SOUFFLÉ TRADITIONNEL *<br>Au Calvados du Père Toutain,<br>Sorbet pomme verte, terrine de pomme confite | 20    |
| LES SORBETS<br>Aux fruits de saison   | 19,50 |
| LE CHOCOLAT *<br>Croquant et moelleux   | 20    |
| LA POIRE *<br>En carpaccio, marinée aux épices, Sorbet poire  | 20    |
| LES QUATRE DESSERTS « SURPRISE » DU CHEF PÂTISSIER *<br>Servis pour l'ensemble des convives de la table   | 32    |

### Les poissons

selon arrivage

|  |    |
|--|----|
| LE DOS DE CABILLAUD<br>Croûte de chorizo,<br>Tartare d'huîtres et Saint-Jacques                                      | 35 |
| LE BAR AU CIDRE<br>En filet, poêlé, jus au cidre,<br>Marmelade de pommes et oignons,<br>Crème moussueuse au Calvados | 38 |
| LE HOMARD<br>Vinaigrette aux épices,<br>Aubergine confite  | 64 |

R e s t a u r a n t

*Gill*