

MENU

Faites votre choix dans les entrées, les plats et les desserts.

2 formules disponibles :

- MISE EN BOUCHE
- ENTREE
- PLAT
- DESSERT
- MIGNARDISES

25 euros hors boisson OU 35 euros boissons en accord comprises

Une carte d'apéritifs, de vins et des boissons est mise à votre disposition

Entrées :

- Carpaccio de légumes grillés, pesto maison et vieux Parmesan 10.00
- Bisque de crevettes grises, Cognac et croûton à l'huile d'olives 10.00
- Tatin de chèvre frais et oignons, mesclun 8.00
- Rouget grillé, caviar d'aubergines, pois chiches craquants 13.00

Plats :

- Pintadeau « Vallée d'Auge », pommes Duchesse et pois à la française (2 cts) 15.00/p.p
- Cœur de cabillaud, coulis d'asperges blanches, écrasé de pomme de terre au jambon de Parme 15.00
- Mijoté d'agneau à la rhubarbe, riz vénéré 14.00
- Filet de veau grillé béarnaise, accompagnements du jour 17.00

Desserts :

- Fondant au chocolat noir, glace vanille Bourbon 8.00
- Sabayon fouetté en salle (par table entière) 8.00
- Brioche perdue à l'ananas et blanc manger au curry léger 8.00
- Tache de fruits rouges, yaourt glacé et meringuettes 8.00

Cette carte est disponible du 07/09 au 02/10

Si vous souhaitez consulter nos prochaines cartes, rendez-vous sur le site internet, onglet « restaurant didactique »