




LES ENTRÉES

-  Tartare de saumon, huîtres et bar relevé au gingembre et citron 22 160 Kcal
Marbré de foie gras mariné au Porto 28
Marinade de dorade aux agrumes et huile de verveine 19
Noix de St Jacques au beurre demi-sel, crémeux de choux fleur façon meurette 26
Œuf mimosa de « Mamie Constant » 16

LES PLATS

- Pommes de terre farcies d'épaule d'agneau de lait confite à l'estragon 35
Jeunes légumes du moment cuisinés en cocotte 26
 Bar rôti, condiment « citron caviar et cebette », endives caramélisées 39
Filet de bœuf de nos régions, ragoût de pommes de terre légèrement épicé 38
Ravioles de langoustines, mousseline d'artichauts, coulis de crustacés 36
Volaille jaune rôtie au beurre d'herbes, carottes en persillade 35
Saumon d'Isigny légèrement rosé, étuvée de pommes de terre au cerfeuil et salicornes 35

LES DESSERTS

- Les fromages de nos régions 21
Mont Blanc à la crème de marron 14
Tarte des Demoiselles Tatin, crème crue fermière de la ferme du Wern 14
 Ananas rôti au miel de fleurs et pain d'épices 14
La fameuse tarte au chocolat de Christian Constant 14

Les Desserts de notre enfance

- Mousse au chocolat Kilti 14
Ile flottante et caramel à la fleur de sel 14
Riz au lait à la vanille de Tahiti et fleur d'oranger 14

La Formule déjeuner aux Cocottes

- Entrée du jour/plat du jour **ou** plat du jour/dessert du jour 38
Entrée du jour/plat du jour/dessert du jour 43

*Tous nos fruits et légumes crus sont issus d'une agriculture biologique
Toutes nos viandes sont nées, élevées, abattues et découpées en France*



Plats DE-LIGHT : un maximum de plaisir un minimum de calories