
Le choix de cinq fromages affinés accompagnés de mesclun 5,50 €

La création « Prestige » 3,80 €

Brie de Meaux aux truffes et mesclun

Les Desserts 6,80 €

- Pièce montée traditionnelle, choux caramélisés (*Grand Marnier ou Rhum*)
 - Pièce montée, macarons (*Christian MICHEL – La Maison du Macaron*)
 - Tartelette poire amandine « *Vieille France* »
 - Parfait glacé (*parfum au choix*), coulis et biscuit Spéculoos
 - Notre « *Paris-Brest* », crumble croustillant, crème mousseline praliné noisette
 - Verrine Tiramisu aux fruits exotiques
 - Nem croustillant aux pommes, miel et sésame
 - Crème caramel « *Pot d'antan* », poire pochée aux épices
 - Brownies aux noix et amandes, crème tendre au chocolat
 - Soupe de fruits frais, sirop vanillé
 - Clafouti framboise ou mûre, verrine chocolat/griottes
 - Panna Cotta citron /framboise
 - Nougat glacé, carpaccio d'ananas
-

Les Spécialités 6,80 €

- Croustillant chocolat, praline, noisette
 - Brochette ananas rôti et caramélisé
 - Crème pistache, framboise
 - Brownies chocolat tendre, tuile coco
 - Paris-Brest, crumble croustillant
 - Pot de crèmes variées (*parfum à définir : passion, café, vanille, noisette, carambar*)
 - Verrine tiramisu mascarpone café
 - Verrine charlotte aux fruits (*bavarois, biscuit cuiller*)
 - Sorbet et glace maison « *tous parfums* »
-

Café et mignardises 1,30 €

Guimauves, financiers, cannelés, nougats, chocolats

Une proposition « enfant » et « végétarien » vous sera suggérée.

Plusieurs vins vous seront conseillés selon le choix de votre menu.

Les Amuse-bouches 0,90 €

- | | |
|--|---|
| - Feuilleté boudin blanc, sauce Piccadilly | - Brochette volaille, chorizo |
| - Blinis rilette de poisson | - Nem au confit de canard |
| - Burger paleron de bœuf, Livarot ou Pont-l'Evêque | - Bagel saumon frais et pesto |
| - Soufflé d'églefin au curcuma | - Tartelette tacaud, courgette, curry |
| - Sablé parmesan, pavot, beurre aromatisé | - Acra de morue |
| - Macaron foie gras de canard | - Saumon Gravlax, fromage blanc, coriandre |
| - Feuilleté andouille de Vire, Livarot | - Beignet de haddock et aneth |
| - Toast poisson, Savora, fines herbes | - Paupiette de lieu jaune, crème de citron |
| - Rognons de lapin, sauce moutarde violette | - Cuisse de caille rôtie au piment de Cayenne |
| - Profiterole escargots en persillade | - Muffin boudin noir, carotte, polenta |
-

Les créations « Prestige » 1,50 €

- Mini burger, foie gras de canard poêlé, confiture de saison
 - Huître d'Isigny n°2 pochée, crème champenoise
 - Ris de veau braisé, sauce Porto blanc
-

Les Ateliers 1,80 €

- Kiosque de gamba à la plancha
 - Kiosque foie gras de canard poêlé, pain brioché, confiture de saison
-

- Les Entrées

L'assiette du Moulin de la Marigotière : 14 €

- Rémoulade de crabe et petits légumes
- Notre foie gras de canard mi- cuit, chutney de fruits de saison
- Verrine de raie en gelée de poivron confit
- Raviole de gambas, coulis de têtes et carapaces

L'assiette « Terre et Mer » : 13 €

- Gratin de champignons et brandade de haddock
- Vol au vent volaille et langoustine
- Nem saumon et jambon Serrano et julienne de légumes
- Tartare de dorade marinée, taboulé de brocolis

Les entrées (suite)

L'assiette « Normandise » : 13 €

- Foie gras de canard macéré au Pommeau, pain d'épices aux pommes
- Beignet de Livarot ou Pont-l'Evêque, mesclun au vinaigre de cidre
- Cassolette de sot-l'y-laisse de volaille, trompettes crème Livarot

L'assiette « Prestige » : 16 €

- Sandwich foie gras de canard poêlé et fruits de saison
- Gratin de ris de veau, velouté de cèpes
- Verrine chair de tourteau, mayonnaise Savora
- Panier vapeur dorade royale, tombée de légumes

Le foie gras de canard (la part de 80 g avec pain d'épices) : 10 €

Le foie gras de canard (le kilo) : 85 €

Le saumon fumé artisanal (100 g) : 3 €

Le tartare de dorade, radis daïkon, mangue, pousse alfafa, olive bio et citron vert : 9 €

La chartreuse de crabe, petits légumes, mayonnaise Savora, fines herbes : 8 €

La « grande assiette de crustacés » :

Homard ou langouste ou langoustine (selon saison et selon cours)

- Le tronçon, rémoulade de légumes, vinaigrette framboise
- Le gratin aux lentilles vertes du Puy
- Le beignet en tempura, crème aux herbes
- Le nem croustillant aux épices
- La bisque, jus de tête et carapaces

Les poissons de mer et rivière

Sandre : velouté de cresson, samossa croustillant d'escargot et shiitake 15 €

Lotte : en médaillon, cuite vapeur, coulis de crustacés, légumes du wok 17 €

Cabillaud : épais, rôti aux épices, risotto, brunoise de légumes, sommité de brocoli 14 €

Saint-Jacques : sur un bâton de citronnelle, caviar d'aubergine, sauce corail 16 €

Dorade royale : poêlée sur peau, tombée d'épinard, fine ratatouille, beurre de chorizo 13 €

Bar : darne aux asperges vertes, sauce fumet de poisson au Champagne 17 €

Toutes les garnitures ou sauces peuvent être variées ou changées selon vos goûts ou les saisons.
Plusieurs suggestions vous seront proposées

Les Sorbets (servis avec ou sans alcool) 1,20 €

Les « classiques »

- Poire
- Pomme
- Mûre
- Griotte
- Cassis
- Citron
- Mandarine

Les « créations originales »

- Pomme, cassis, cannelle
- Fraise, carotte, poivre de Sichuan
- Framboise, litchis
- Poire, mandarine, gingembre
- Agrumes, limoncello
- Betterave, banane
- Fruits des Iles et son Ti 'Punch

Les Viandes

Bœuf : le tournedos poêlé, pomme grenaille persillée, jus de truffe 19 €

Canette : le filet laqué sur peau, cocotte de légumes du moment, sauce aigre douce 13 €

Canard : le magret (200 g) saisi, pomme écrasée aux truffes et légumes de saison 14 €

Veau : le filet mignon et la joue confite, sauce cèpes, pomme Dauphine amandine 15 €

Volaille : le suprême de pintade et son sandwich de foie gras de canard poêlé, fagot de mini pois gourmands 16 €

Ris de veau : le quasi et la brochette, jardinière de légumes, radis cru et cuit 17 €

Agneau : la souris confite et désossée, petits cocos de Paimpol cuisinés au chorizo 15 €

Pigeon : en demi, farci, escalope de foie gras de canard poêlée, mijotée de petits pois à la française 18 €