

---

## 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 18 €

### 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 €