



À MANGER

Août / Septembre 2019

MENU DU JOUR

SELON L'ARRIVAGE ET L'INSPIRATION DU CHEF

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 17,90€ - Entrée + Plat + Dessert 19,90€

MENU BEL AMI

29,90€

Entrée, plat et dessert au choix :

∞ ACCRAS,
mayonnaise émulsionnée

LA TOMATE
MOZZARELLA

∞ LA PÊCHE,
riz parfumé et son jus de curry

LA PIÈCE DE BOEUF, purée à
notre façon et son jus aux poivres

LA PÊCHE POCHÉE, verveine
citronnée de chez Argentin

LA FORÊT NOIRE
DÉSTRUCTURÉE

À LA CARTE

Entrées

∞ ACCRAS, mayonnaise émulsionnée
10€

TARTARE AU COUTEAU, selon le marché
14€

GRAVLAX DE LIEU JAUNE, concombre
12€

LA TOMATE MOZZARELLA
10€

Plats

∞ CLUB SANDWICH,
tourteau, Grany Smith, avocat
20€

CÔTE DE BŒUF AVEC OS, pomme de terre en robe
des champs et légumes grillées au barbecue
70€ pour 2 pers. (environ 1,2 Kg)

∞ MAIGRE, fenouil en salade, crémeux de Noilly Prat
26€

TAGLIATELLES FRAÎCHES
ALLA VONGOLE,
31€

∞ LA PÊCHE, riz parfumé et son jus de curry
24€

LA PIÈCE DE BŒUF,
purée à notre façon et son jus aux poivres
26€

LES MOULES DE GRANVILLE, crème crue de chez Baptiste Lemonnier, frites fraîches 17,50€

ASSIETTE DE 5 FROMAGES DE LA FERME DUMESNIL 13€

Desserts

10€

LA FORÊT NOIRE DÉSTRUCTURÉE
CARPACCIO D'ANANAS,
vinaigrette passion et crème de citron vert

LA PÊCHE POCHÉE,
verveine citronnée de chez Argentin
PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES

"De toutes les passions, la seule vraiment respectable me paraît être *la gourmandise.*"

- GUY DE MAUPASSANT -