

## **Tous au restaurant**

Nos menus pour célébrer cette fête de la gastronomie française.  
C'est une initiative au niveau national pour redonner le plaisir des bonnes tables  
où votre invité est **NOTRE INVITE**

### **Menu Blainville**

**47 € par convive**

Mise en bouche

\*\*\*

Œuf cuit à 64 ° au lait de thym,  
mousse au céleri rave, petits croûtons

\*\*\*

Longe de porc de Bayeux nourrit à l'orge cuit doucement, légumes d'automne,  
condiment sucré-salé

\*\*\*

Moka au biscuit moelleux de cardamome, espuma au café du Brésil, sorbet chocolat Guanaja

*Nous vous proposons un accord mets vins à 18 € par convive,  
ou un accord insolite au maté du Brésil et grué de cacao à 7€ par convive.*

*Nous ne proposons que des produits frais, notre Chef se garde la possibilité  
de changer certains plats*

## **Tous au restaurant**

Nos menus pour célébrer cette fête de la gastronomie française.  
C'est une initiative au niveau national pour redonner le plaisir des bonnes tables  
où votre invité est **NOTRE INVITE**

### **Menu Mascaret**

**79 € par convive**

Mise en bouche

\*\*\*

Ravioles forestières et chou fleur croquant-cru,  
consommé de bœuf au citron vert et gingembre racine

\*\*\*

Lieu de ligne glissé à haute température, légumes de notre jardin  
écume d'étrilles

\*\*\*

Cannelloni végétaux de langoustines,  
artichaut cuit au vin moelleux, cocos et fèves du jardin, velouté de langoustines

\*\*\*

Suprême de pintade fermière farcie aux champignons des caves de Normandie

\*\*\*

Cake au citron jaune, framboises fraîches, granola d'avoine et de pistache,  
sorbet vin rouge framboises

*Nous vous proposons un accord mets vins à 37€ par convive,  
ou un accord insolite au maté du Brésil et grué de cacao à 7€ par convive.*

*Nous ne proposons que des produits frais, notre Chef se garde la possibilité  
de changer certains plats*

## **Tous au restaurant**

Nos menus pour célébrer cette fête de la gastronomie française.  
C'est une initiative au niveau national pour redonner le plaisir des bonnes tables  
où votre invité est **NOTRE INVITE**

### **Menu Grand Voyage**

**95 € par convive**

### **Menu dégustation en 7 plats**

Voyage culinaire proposé par le chef Philippe Hardy .  
Ce menu est conseillé pour l'ensemble des convives

*Nous vous proposons un accord mets vins à 49 € par convive  
ou un accord insolite au maté du Brésil et grué de cacao à 7€ par convive.*

*Nous ne proposons que des produits frais, notre Chef se garde la possibilité  
de changer certains plats*