

# La carte

## Les entrées

### **Les Huîtres n°3 Perle Blanche**

par 6 : 18 € - par 9 : 27 € - par 12 : 36 €

### **La Pissaladière**

Oignons, anchois, petits maquereaux et pâte fine

14 €

### **Terrine de lièvre façon Cise**

Lièvre et foie gras

16 €

### **Le Saumon Mariné Maison**

Saumon mariné à l'aneth, petite crème de Nori et minis blinis

15 €

### **Le Foie gras**

cuit au Banyuls Blanc, confit dans sa graisse, macaron noisette et chutney de Figues

18 €

### **Carpaccio de Saint-Jacques au Framboises**

Saint-Jacques de nos côtes, marinées aux framboises

18 €

### **Velouté de Cèpes**

Cèpes, crème et émulsion de la mer

16 €

### **La Nage de Saint-Jacques**

Citronnelle, gingembre et Petits légumes d'Antan

18 €

### **L'arrivage** à l'ardoise

## Les plats

### La Marée

#### **Le Cabillaud**

En Crumble, Courgettes et panés, crème de Moutarde d'Algues

20 €

#### **Noix Saint-Jacques Poêlées**

Et émulsion d'huitres

26 €

#### **Filet de Sole de nos cotes**

aux cèpes et jus de viandes

28 €

#### **Les Gambas**

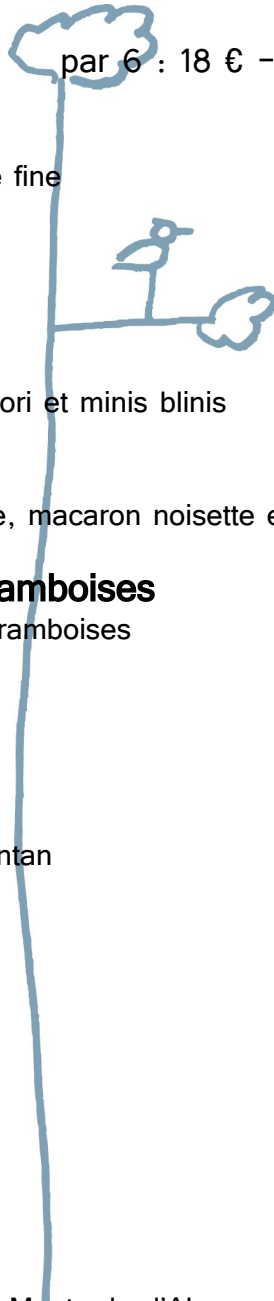
Flambées parfum des Antilles, riz safrané

24 €

#### **Saint Jacques au pesto**

22 €

### **L'arrivage** à l'ardoise



## Les viandes et volailles

### Le Bœuf :

**L'Onglet** à l'Echalote « façon » Bordelaise 18 €

**La Côte de Bœuf** aux Foie Gras et Champignons de Saison 28 €

### L'Agneau

Carré d'agneau des Prés salés, aux 3 Algues Fraiches, jus de romarin 28 €

### L'andouillette

Façon Tatin, écrasé de pommes de terre 17 €

### Filet de Pintade de Pays

à l'esprit de Cidre, Pomme Fruit et Gratin 18 €

## Le plateau de fromages affinés

10 €

## Les douceurs sucrées

### Omelette Norvégienne

Au Calvados du Pays d'Auge 10 €

### Bavarois aux fruits exotiques

et son coulis d'oranges amères 10 €

### La Tarte Tatin

glace à la crème d'Isigny 11 €

### Tarte Fine aux Figs

Et glace Cannelle 11 €

### Profiteroles Maison, glace vanille et sauce Chocolat

Cuisson à la commande, à commander en début de Service 11 €

### L'œuf

Simplement...En crème brûlée à la pistache 10 €

### Chocolat Amer

En Bavarois et Poire Pochée à l'anis étoilé 10 €

### Tiramisu au Spéculos

10 €

### La Pomme

Rôtie au Four, Miel et Glace vanille 7 €



# Menu « Le Cise » 39 Euros

## Le Saumon Mariné Maison

Saumon mariné à l'aneth, petite crème de Nori et pancakes

## Terrine de lièvre façon Cise

Lièvre et foie gras

## La Pissaladière

Oignons, anchois, petits maquereaux et pâte fine

## La Nage de Saint-Jacques

Citronnelle, gingembre et Petits légumes d'Antan



## Le Cabillaud

En Crumble, Courgettes et panés, crème de Moutarde d'Algues

## Filet de Pintade de Pays

à l'esprit de Cidre, Pomme Fruit et Gratin

## L'andouillette

Façon Tatin, écrasé pommes de terre et salade

## Saint Jacques au pesto

L'Onglet à l'Echalote « façon » Bordelaise



## Tiramisu au Spéculos

## L'œuf

Simplement...En crème brûlée à la pistache

## Omelette Norvégienne

Au Calvados

## Chocolat Amer

En Bavarois et Poire Poché à l'anis étoilé

## La Pomme

Roti au Four, Fruits Confits, Miel et Glace vanille

Et en semaine du lundi au vendredi, le midi, hors jours fériés...

**Formule Business** (entrée + plat au choix + un verre de vin + un café gourmand ) **29 €**

**Formule Affaire** ( entrée + plat **OU** plat + un dessert, avec un verre de vin + un café ) **27 €**

**Formule Découverte** ( entrée + plat **OU** plat + dessert ) **25 €**

# Menu « Parfums de Saison » 48 Euros

Les 6 huîtres n°3 Perle Blanche ou les 9 (supplément 9 €) ou les 12 (supplément 18 €)

## Le Foie gras

cuit au Banyuls Blanc, confit dans sa graisse, macaron noisette et chutney de Figues

## Carpaccio de Saint-Jacques au Framboises

Saint-Jacques de nos côtes, marinées aux framboises

## Velouté de Cèpes

Cèpes, crème et émulsion de la mer



## Wok de Noix Saint-Jacques

et tagliatelles d'algues à l'émulsion d'huîtres

## Les Gambas

Flambées parfum des Antilles, riz safrané

## Filet de Sole de nos cotes

aux cèpes et jus de viandes

## L'Agneau

Carré d'agneau aux 3 Algues Fraiches, jus de romarin

## La Côte de Bœuf

Sauce Foie Gras et Champignons de Saison



Le Plateau de Fromages affinés (supplément 5 €)



## La Tarte Tatin de chez nous

glace à la crème d'Isigny

## Bavarois Maison aux fruits exotiques

## Tarte Fine aux Figues

Et glace Cannelle

## Profiteroles Maison Vanille et sauce Chocolat

Cuisson à la commande, à commander en début de Service

# ***Menu de la Saint Valentin***

*Menu unique le 14 février 2012 soir*

**Tartare de Saint Jacques sur panacotta de betterave et coriandre**

**Marbré de foie gras et son coulis de tomates fraîches au gingembre**

**Sorbet marc de champagne et son espuma de champagne**

**Filet de bar aux shitakés en sabayon de Muscat de l'Abbé Rous**

**Feuilleté de coeur de Neufchatel et sa compotée de pommes au Calvados**

**Bavarois aux fruits de la passion, champagne et gelée de coquelicot et son macaron à la rose et au litchi**

**menu unique le 14 février 2012 soir**

**89 € par personne avec une bouteille de champagne Laurent Perrier (pour 2 personnes)**