

LES EXPÉRIENCES FORESTIÈRES

En 7 Chemins*

140€

Le « Croque-Champignon » d'élevage de David & Hélène Moore

Sorbet de Champignons de Paris / Crémeux de Crustacés



Le Tartare de Cerf au Caviar

Noisette / Vinaigre de Mâche / Jaune d'œuf / Cèleri / Kiwi



Les Saint-Jacques de Normandie au Thym

Lentins des Chênes Fermentés / Pied Bleu à la Crème d'Ail Vinaigrée



Le Retour du Marché



La Biche Panée, prélevée dans l'Orne

Dattes / Chou Frisé / Raisin & Coing au Vinaigre

OU

L'Agneau de Lait en deux services

* Gigot et Carré

Pommes de Terre Nouvelles et Chou

* Collier et Epaule Confits

Morillons au Bleu de la Saint Jean



Le Crémeux au Camembert Gillot

Poire / Croustillant / Calvados du Domfrontais



Dessert au choix - Voir Carte

*Dernière prise de commande pour le menu dégustation 7 plats : 21h00.

En 5 Chemins

120€

Le « Croque-Champignon » d'élevage de David & Hélène Moore

Sorbet de Champignons de Paris / Crémeux de Crustacés



Les Saint-Jacques de Normandie au Thym

Lentins des Chênes Fermentés / Pied Bleu à la Crème d'Ail Vinaigrée

OU

Le Retour du Marché



La Biche Panée, prélevée dans l'Orne

Dattes / Chou Frisé / Raisin & Coing au Vinaigre

OU

L'Agneau de Lait en deux services

* Gigot et Carré

Pommes de Terre Nouvelles et Chou

* Collier et Epaule Confits

Morillons au Bleu de la Saint Jean



Le Crémeux au Camembert Gillot

Poire / Croustillant / Calvados du Domfrontais



Dessert au choix - Voir Carte

LES ACCORDS METS & VINS

7 verres (10cl)

95€

5 verres (10cl)

70€

3 verres (12cl)

45€

CARTE DE PRINTEMPS 2025

En 3 Chemins

89€

Au choix : Entrée, Plat (viande ou poisson), Dessert

LES ENTRÉES

37€

Le « Croque-Champignon » d'élevage de David & Hélène Moore

Sorbet de Champignons de Paris / Crémeux de Crustacés

Le Tartare de Cerf au Caviar

*Noisette / Vinaigre de Mâche / Jaune d'œuf / Cèleri / Kiwi
(Chasse Ornaise)*

Les Asperges blanches de Loire

Citron, Huître de Normandie, Beignet et Gigue de chevreuil séché

LES POISSONS

43€

Les Saint-Jacques de Normandie au Thym

Lentins des Chênes Fermentés / Pied Bleu à la Crème d'Ail Vinaigrée

Le Retour du Marché

LES VIANDES

43€

La Biche Panée, prélevée dans l'Orne

Dattes / Chou Frisé / Raisin & Coing au Vinaigre

L'Agneau de Lait en deux services

** Gigot et Carré*

Pommes de Terre Nouvelles et Chou

** Collier et Epaule Confits*

Morillons au Bleu de la Saint Jean

LES FROMAGES

Le Plateau de Fromages

21€

Le Crémeux au Camembert Gillot

17€

Poire / Croustillant / Calvados du Domfrontais

LES DESSERTS

23€

Le Cèpe

En Trompe-l'œil / Cannelle / Praliné aux Cèpes

Le Sablé de confiture de lait de Jersiaise

Biscuit Croustillant / Lierre Terrestre

La Pomme de Pin

Vinaigre de Douglas / Chocolat et Noisettes

La Pomme

Feuilleté Croustillant / Gingembre / Noix / Poivre de Tasmanie, "Plantation Petite Rivière" en Normandie

Pour nos convives ayant des allergies, régimes, préférences alimentaires, notre équipe se tient à votre écoute.