

La Cuisine

DE LA FONTAIGNOTTE

Souhaitant nous inscrire dans une démarche responsable, chaque plat est réalisé à partir de ce que nous proposent nos producteurs, maraîchers et partenaires locaux français, qui travaillent dans le respect de la terre, des saisons et des hommes, afin de garantir des produits sains et de grande qualité. La carte est ainsi réduite mais amenée à changer très régulièrement.

Entrées

Asperge blanches de l'Aube / Crème de haddock / Citron noir
14€

Maigre de ligne en tartare d'algues / Chou-rave / Oreille de cochon et salicorne
Nage au miel de Printemps
16€

Plats

Saint-Pierre (Bretagne) rôti au beurre d'estragon / Brocoli / Cerise
Réduction des arrêtes au vinaigre de sureau maison
28€

Faux-filet de bœuf Normand maturé 35 jours de la Ferme de Clavisy, à la braise
Gnocchi / Oignons de Florence / Sabayon à l'ail nouveau
31€

Demi-Homard breton rôti à la verveine du jardin / Rosabelle / Abricots
Bisque infusée à la citronnelle
38€

Dessert

Fromage du moment, Salade de pousses
9€

Crèmeux au miel de printemps et citron / Crème glacée au miel de sarrazin /
Opaline au pollen d'abeilles
10€

Tartare de fraises et roquette / Faisselle battue / Sorbet fraise / Meringue
10€

Menu déjeuner

Valable le midi en semaine

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert 35€

Entrée du jour + Plat du Jour ou Plat du Jour + Dessert 28€

Menu enfant 15€