

Terres du Val*

Artichaut au foie gras, magret fumé,
condiment barigoule

Moules rôties, échalotes vinaigrées,
pommes dauphines

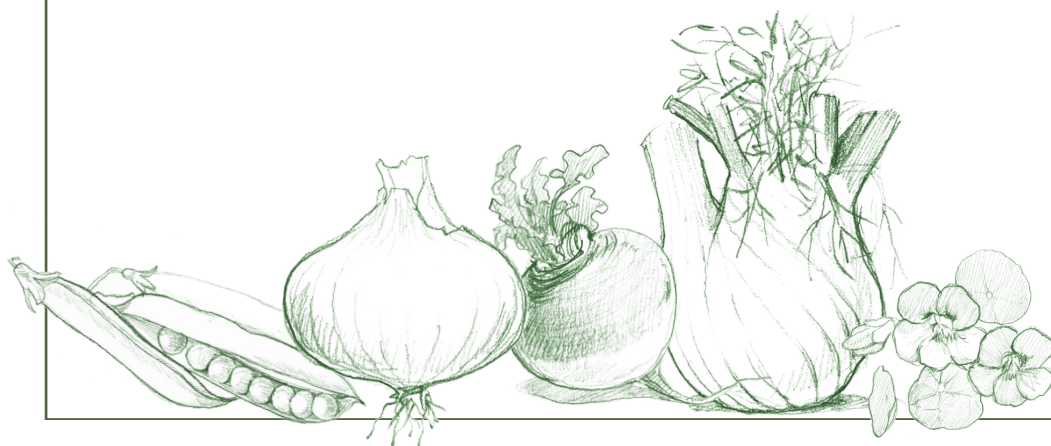
Saint Jacques BBQ, rave brulé, vierge des
branches et des bardes, caviar « primeur »

« Le sandre au vin rouge »
hommage à Bernard Loiseau

Filet de chevreuil, navet confit aux
épices, airelles

Chocolat 70%, caviar osciètre « Sturia »,
kasha et grué

MENU EN 6 SERVICES : 98



* POLLEN

* Uniquement servi en soirée

Nous ne proposons pas de formule
spécifique pour les enfants

Cerisier

Pâté-croute de courges, cacahuètes,
purée moutardée

« Le sandre au vin rouge »
hommage à Bernard Loiseau

Côte de veau de lait, champignons,
condiment aillé

Agrumes Brumenil, meringue vapeur,
vanille de Tahiti

MENU EN 4 SERVICES : 75

Maraîchage

Pâté-croute de courges, cacahuètes,
purée moutardée

Brocoli gratiné, sauce aux poivres,
coulis de capucine

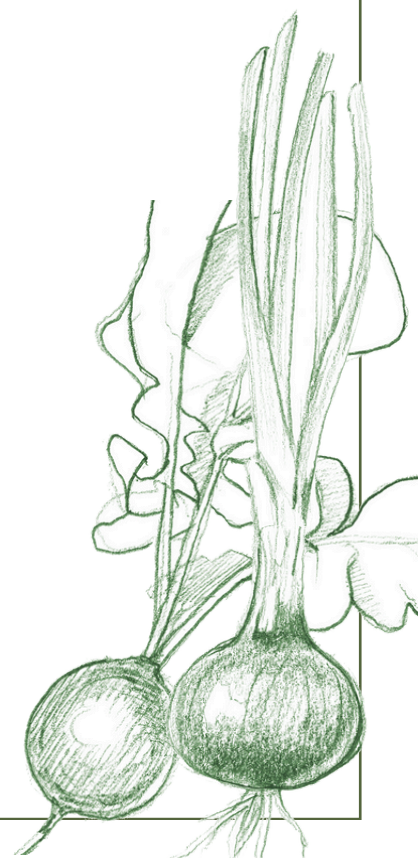
Poêlée de champignons, sabayon,
croutons aillés

Betteraves du maraîchage, anglaise tagète,
brioche pralinée à saucer

MENU EN 4 SERVICES : 68

* POLLEN

Nous ne proposons pas de formule
spécifique pour les enfants



Entrées

Pâté-croute de courges, cacahuètes, purée moutardée	26
Saint Jacques BBQ, rave brûlé, vierge des branches et des bardes, caviar « primeur »	42
Artichaut au foie gras, magret fumé, condiment barigoule	34

Pollen x Sturia

Caviar « vintage » (10g), œuf mollet du domaine, crème d'Isigny	46
---	----

Plats

Côte de veau de lait, champignons, condiment aillé	59
Brocoli gratiné, sauce aux poivres, coulis de capucine	34
« Le sandre au vin rouge » hommage à Bernard Loiseau	48
Filet de chevreuil, navet confit aux épices, airelles	63

Desserts

Chocolat 70%, caviar osciètre « Sturia », kasha et grué	26
Agrumes Brumenil, meringue vapeur, vanille de Tahiti	17
Betteraves du maraîchage, anglaise tagète, brioche pralinée à saucer	17
Chariot de fromages de Pascal Fauville	20

