

# Terres du Val

Salade de fenouil, aneth, noisettes

\*\*\* Caviar « vintage » (10g),  
œuf du domaine, crème d'Isigny

Moules rôties, échalotes vinaigrées,  
mini pommes Parmentier

\* Brocoletti à la braise, moelle et couteaux

\* Rouget-barbet confit, poivrade en croquette

Filet de bœuf grillé, haricots,  
anchois, sauce Foyot

Fraise du domaine, guimauve, hibiscus

MENU 4 SERVICES : 80

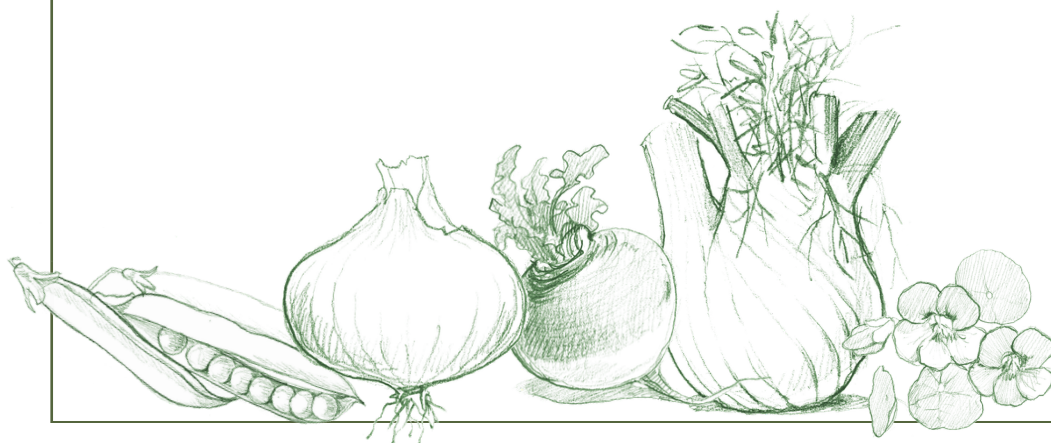
\* MENU 6 SERVICES : 98

\*\*\* MENU 7 SERVICES : 142

## Sélection de vins

4 services : 33

6 services : 55



\* POLLEN

\* Uniquement servi en soirée

Nous ne proposons pas de formule  
spécifique pour les enfants

# Maraîchage

Salade de fenouil, aneth, noisettes

Aubergine rôtie, légumes d'une  
caponata, vieux Jers

Brocoletti à la braise,  
crème de brocoli fumée

Cerise du domaine, origan,  
crème aux œufs de Gisèle

**MENU 4 SERVICES : 68**

Sélection de vins : 33



\* POLLEN

Nous ne proposons pas de formule  
spécifique pour les enfants

## Entrées

Moules rôties, échalotes vinaigrées, mini pommes Parmentier	24
Brocoletti à la braise, moelle et couteaux	26
Salade de fenouil, aneth, noisettes	23

## Pollen x Sturia

Caviar « vintage » (10g), œuf du domaine, crème d'Isigny	48
--	----

## Plats

Aubergine rôtie, légumes d'une caponata, vieux Jeres	31
Rouget-barbet confit, poivrade en croquette	56
Filet de bœuf grillé, haricots, anchois, sauce Foyot	75

## Desserts

Cerise du domaine, origan, crème aux œufs de Gisèle	18
Fraise du domaine, guimauve, hibiscus	18
Chariot de fromages de Pascal Fauville	24

