

# LES EXPÉRIENCES FORESTIÈRES

## En 7 Chemins\*

140€

Le « Croque-Champignon » d'élevage de David & Hélène Moore  
*Sorbet de Champignons de Paris / Crèmeux de Crustacés*



La Seiche et La Moussette

*Ortie / Crème de Sésame / Encre de Seiche au foie gras de canard*



La Dorade Grise

*Jus d'Arêtes / Reine des Bois / Sparassis / Langoustines / Petits Pois*



Le Retour du Marché



Le Pigeonneau de François Jardin

*Palet de Pomme / Morilles / Ail des Ours / Cidre*

OU

L'Agneau Normand en deux services

\* Gigot et Carré

Pommes de Terre Nouvelles et Chou

\* Collier et Epaule

Bleu de Saint Jean et Champignons



Le Crèmeux 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 / Crèmeux de Crustacés*



La Dorade Grise

*Jus d'Arêtes / Reine des Bois / Sparassis / Langoustines / Petits Pois*

OU

Le Retour du Marché



Le Pigeonneau de François Jardin

*Palet de Pomme / Morilles / Ail des Ours / Cidre*

OU

L'Agneau Normand en deux services

\* Gigot et Carré

Pommes de Terre Nouvelles et Chou

\* Collier et Epaule

Bleu de Saint Jean et Champignons



Le Crèmeux 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*

### La Seiche et La Moussette

*Ortie / Crème de Sésame / Encre de Seiche au foie gras de canard*

### Les Asperges blanches de Loire

*Citron, Huître de Normandie, Beignet et Cuissot de Sanglier séché*

## LES POISSONS

43€

### La Dorade Grise

*Jus d'Arêtes / Reine des Bois / Sparassis / Langoustines / Petits Pois*

### Le Retour du Marché

## LES VIANDES

43€

### Le Pigeonneau de François Jardin

*Palet de Pomme / Morilles / Ail des Ours / Cidre*

### L'Agneau Normand en deux services

*\* Gigot et Carré*

*Pommes de Terre Nouvelles et Chou*

*\* Collier et Epaule*

*Bleu de Saint Jean et Champignons*

## 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 Goutte au Lait de chèvre

*Betterave / Framboise au Raifort*

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