

# Menu Cour Suprême 54€

Déclinable en Menu "Deuxième Audience" : entrée-plat ou plat-dessert (39€)  
Uniquement le midi, hors week-end et jours fériés

---

## ENTRÉES

---

Œuf de la Bigottière aux légumes d'automne, jus de volaille truffé

Duo de betterave et Carrouges en vinaigrette à l'huile de noix, noix du Perche, effiloché de canard et magret fumé "maison"

Sashimi de lotte fumée, crème d'ail noir, gelée de kalamansi, poutargue et amandes

Foie Gras "maison" mi-cuit au naturel, chutney de mangue au pain d'épices

Suggestion de la semaine

---

## PLATS

---

Boudin noir de Mortagne "maison", marmelade de pommes et courges au Cidre, sauce vierge, au Balsamique de Cidre, noisettes et raisins

Noix de Saint-Jacques, embeurrée de chou au jambon Serrano, sauce aux crevettes grises

Filet de Turbot, bolognaise d'encornets et panais rôti

Filet de veau, moelleux aux pommes de terre et fricassée de champignons

Suggestion de la semaine

---

## FROMAGES

---

Assiette de trois fromages Normands et Percheron (supplément 9€)

---

## DESSERTS

---

Poire pochée au safran, brownie chocolat gingembre, grué de cacao et sauce chocolat

Délice de semoule à la fève Tonka, pommes caramélisées, glace noix de Pécan

Financier au poivre du Timut, agrumes, crème diplomate à l'orange et meringuettes

Soufflé au miel de sarrasin "les Cadres Noirs", sorbet poire

Suggestion de la semaine