

FLOCON

Entrées

Soupe de petits pois et concombre servie froide, ricotta fumée et sarrasin - 13

Merlu fumé, fenouil, fromage frais et poire - 14

Fleurs de courgette farcies à la carotte, noisette et abricot, pickles de pleurotes, sabayon au beurre noisette et Guanciaie - 15

Plats

Cannellonis farcis aux légumes de saison et sauce mornay au gorgonzola - 22

Lieu noir breton, haricots plats, eau de tomate et crème crue - 25

Noix de veau fermière du Perche servie rosée, aubergines, champignons, épeautres, agrumes et jus réduit - 28

A table (uniquement le soir)

Côte de bœuf normande - 10/100g

Tomahawk de bœuf normand - 9/100g

Pré-desserts

Sorbet aux herbes et anizo français - 7

Fromage: Saint-Nectaire, sucrine et condiment figue - 9

Crème de Brillat Savarin - 9

Desserts

Churros aux herbes du jardin et fraise - 10

Gâteau baulois et crème montée à la fève de tonka - 12

Vacherin à la rhubarbe - 12

Signalez-nous vos allergies et intolérances alimentaires

Prix TTC et service compris