

Ferme Saint Siméon

ENTRÉES

LES LANGOUSTINES	65
Juste snackées, boudin noir, lait de Langoustines Crémeux de carottes de chez Mr et Mme Hébert à l'anis vert torréfié	
LE FOIE GRAS	65
Belle tranche pochée au pommeau et poêlée, Compression de pommes au confit de pommé, jus de pommes caramélisées à l'estragon	
LE TOURTEAU	60
En petits farcis d'artichauts poivrade, coulis d'étrilles et tartinette iodée, Rouille légère au safran bio de Mme Guérard	
LES SAINT-JACQUES	60
En fin carpaccio, poudrées de baie de la passion, Betteraves du jardin rehaussées d'un sabayon léger au yuzu	

POISSONS ET CRUSTACÉS

LA SOLE	72
Filets de sole cuisinés à la Normande Moules de bouchots, huîtres, crevettes grises et boutons de guêtres	
LE HOMARD	85
Cuit dans un beurre de sauge, gratinée d'une pomme de terre Au coude de homard, salade d'herbettes à la vinaigrette du crustacé	
LE TURBOT	70
Tronçon cuit sur arêtes, fines ravioles de céleri rave aux cèpes, Mousseux de cèpes persillé et jus de céleri rôti	

VIANDES ET VOLAILLES

LE PIGEON DE CHEZ MR DELAUNAY	70
Rôti et laqué d'un caramel de pomme moutardé, topinambours, Feuille de moutarde et chanterelles au vinaigre de cidre, fine sauce au vin rouge	
LE RIS DE VEAU	78
La paume dorée au sautoir, anchois fumé « Bellota », Racines de persil confites au jus de veau et mousseux d'une persillade	
L'AGNEAU	70
Les côtes grillées au bois de fenouil, fromage blanc fermier aux herbes, Cubisme d'aubergines, jus d'agneau gourmand aux coques	

TOUTES NOS VIANDES SÉLECTIONNÉES SONT ISSUES D'ÉLEVAGE, NÉES, ÉLEVÉES ET ABATTUES EN FRANCE

Ferme Saint Simeon

FROMAGES

LE CHARIOT DE FROMAGES AFFINES DE NORMANDIE 22

DESSERTS SIGNES BAPTISTE THIERRY

POUR VOTRE CONFORT, NOUS VOUS INVITONS A COMMANDER LES DESSERTS EN DEBUT DE REPAS

LES CHOCOLATS GUANAJA ET JIVARA 24

En jeux de textures, parfumés au romarin, glace au foin bio de Normandie

LES NOISETTES 24

En soufflé chaud, glace au chocolat et graines de carvi

LES FIGUES 25

En soupe légère, glace au fromage blanc fermier à la figue,
Rôties au miel et légèrement fumées au thym, sabayon à la feuille de figuier

LES PRUNES 22

Pochées dans un sirop à la sauge, sablé breton et parfait glacé citron

LA POMME ET LA PATATE DOUCE 24

Duo confit lentement à l'estragon du Mexique,
Crumble et glace à la patate douce vanillée

CARTE ÉLABORÉE PAR SÉBASTIEN FARAMOND, CHEF DE CUISINE.

EN COLLABORATION AVEC JACQUES MAXIMIN, MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE CUISINIER

TOUS NOS PLATS SONT FAITS « MAISON » ET SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS FRAIS BRUTS
PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS