

# le goût sauvage

*cuisine et vin nature*



## DÎNER DU VENDREDI SOIR CARTE d'ETE 2015


### *Entrées*

Moules de Barfleur décoquillées, pommes de terre à la crème crue & condiment citron

Salade de courgettes & pâtes artisanales (Jean Jean), condiment brocolis

Filet de bœuf (Ferme de la Forge) juste saisi, vinaigrette de cidre infusé (L'Herboriste de la Chapelle)  
aux cornichons français (Maison Marc)

### *Plats*

La pêche du jour  (Maison Jeanne), sauce « 4/4 », herbes folles (E.Hierro)

Filet de pintade fermière (Maison Nouet) en « saltimbocca » de jambon fumé (Maison Jourdan),  
« polenta de sarrazin » (Ferme de la Chouquerie), caviar de légume de saison

« Fish burger » et légumes rôtis

### *Desserts*

« Mille-feuilles » aux chocolats, glace au sureau

Tartelette au sésame noir, thé matcha et fruits rouges (E.Hierro)

Fruits de saison au sirop d'érable (Nature Erable), glace du moment & condiment citron vanille


Assiette de 3 fromages du moment & ses accompagnements (*sup* : 2 €)

*Légumes bio de L.Bignon & A Bio Normandie  
Nos glaces et sorbets sont faits maison*

Entrée + Plat + Dessert	30,00 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	24,50 €
Café Gourmand	5,30 €

*Boissons non comprises/Service compris*

---

*Carafe d'eau filtrée - Pain biologique du Fournil de Saint Loup  
Nos produits sont sélectionnés avec soin pour leur qualité gustative.  
Le plus possible nous les choisissons locaux, artisanaux et biologiques.  
 signifie que ce poisson est recommandé par Mr. Goodfish (pêche durable).  
Chef de cuisine : Caroline Vignaud, membre de Slow Food.*