



# Menu-Carte Printemps 2006

Menu – carte 49 €

## Les mises en bouche

Suivant la saison

Trilogie de gaspachos du potager du Château les Bruyères

Mousse d'huître et caviar

Crème de courge et mousse de café à la cardamome

Petits croustillants d'œufs de poisson du jour

Croustillant d'huître à la tomate confite

Emulsion de corail de Saint Jacques ... etc.

## Les entrées

Trilogie de foie gras

*En terrine mariné au Pommeau de Cambremer*

*En chausson avec sa duxelles de truffes noires - Poêlé avec sa sauce douce aux 5 parfums*

Coquilles Saint Jacques braisées, beurre d'orange et chips de la mer

Chaud-froid d'Huîtres de Normandie (6 n° 2 Isigny sur mer)

*Huîtres chaudes au Camembert & Huîtres au granité de pommes vertes au poivre Séchuan*

Grosses queues de langoustines aux oranges caramélisées

Sorbet de foie gras moelleux

Huîtres croustillantes - crème de fenouil

Foie gras poêlé, sauce douce aux 5 parfums, petite salade aromatique du jardin des aromates.

## Les Plats

Assiette de dégustation d'agneau « sous la mère » et ses légumes du potager du Château.

Rognons de veau « Bruyères », pommes et poires pochées au cidre de Cambremer.

Pavé de filet de Bœuf mariné à l'huile d'Opio & aux 4 poivres (*Sarawak, Kerala, Mamiguette, & Séchuan*),  
cuit à basse température, poêlée de champignons de saison, gratin de feuilles de blettes

Carré de Porcelet laqué à la Normande, Gâteau de navets façon Dim Sum

Côtelettes de veau fermier sous la mère et sa salade de feuilles aromatiques

*(Persil rouge japonais, Pimprenelle, Amarante de Chine, Tagete, Valériane d'Alger)*

Pavé de Bar sauvage laqué au caramel de miel et au thym

Jeunes navets confits au vinaigre de cidre, Pannequet de Légumes de saison du potager du Château & crème de Camembert au calvados

Pavé de turbot cuit vapeur en chemise de feuille de blette.

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages du Pays d'Auge et des environs de Cambremer

\*\*\*\*\*

## Les desserts

Variation autour de la pomme

*Chausson au caviar de pomme, tarte des sœurs Tatin, granité de pomme au cidre de Cambremer, crêpe fourrée aux pommes.*

Millefeuille de Tatin au caramel de cidre du Pays d'Auge

Croustillant de framboises et sa crème glacée à la réglisse

Crème fondante au thé vert de Chine - crème mascarpone au chocolat noir « Cuba »

Nem de framboise.

Chocolat épicé & son sabayon au café à la cardamome

Triolet de Chocolat

*(Entremet au chocolat blanc, craquant aux amandes & chocolat au miel, tartelette au chocolat caramélisé)*