

La Table de l'Ermitage remercie et soutient ses fournisseurs et producteurs !

Viandes

Boucherie des Grèves à Pontorson -> Viandes et volailles, origine France
Boucherie La Chaiseronne à Brécey -> Viandes et volailles, origine Sud Manche
Ferme Descoubet à Saint Mont -> Foie gras de canard du Sud-Ouest
Ferme de la Basse Rivière à Planquery -> Bœuf wagyu
Volailles Ledoux, Halles de Tours -> Biches

Poissons, crustacés et fruits de mer

Ferme des Nielles à Cancale -> Huitres N°2
Kaviari à Paris -> Blinis et Caviar Oscietre Prestige
Granville Marée à Granville -> Poissons, homards bleus, fruits de mer
Laurenti, famille de pêcheurs à Cancale -> Poissons et Saint Jacques de nos côtes
Maison Morisseau à Le Vivier-sur-Mer -> Moules de bouchot AOP
Marée pour Tous à Vezin-le-Coquet -> Poissons, homards bleus, fruits de mer
Petrossian à Paris -> Saumon fumé de Norvège et foie gras

Légumes et fruits

Fructidor à Pontorson -> Pommes
Gaec Pichard à Chaise-Baudouin
Les petits fruits de la baie à Saint-Méloir-des-Ones -> Fraises pleine terre
Légumes de la Côte à Saint-Broladre -> Poireaux, carottes, pomme de terre...
Pomona Terres Azur à Avranches -> Légumes et fruits

Fromages et produits laitiers

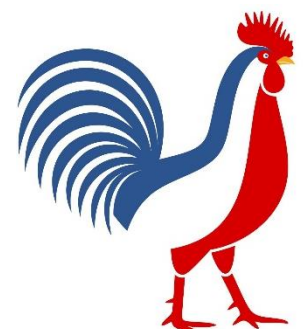
Chèvrerie La Louissette à Chaulieu -> Fromage de chèvre : sec, frais et aromatisée
Ferme des 4 vents à Roz-sur-Couesnon -> Fromage de brebis au lait cru
Ferme du Bienheureux à Sartilly -> Camembert au lait cru,
100% vache normande récompensée par une 1^{ère} place au salon de l'agriculture
Ferme du Plessis à Livarot -> Pont l'Évêque et Livarot au lait cru
Ferme de La Clémendière à Pontfarcy -> Tome aux fleurs au lait cru
Ferme de la Talboisière à Saint Jean des Bois -> Le petit Michelot et Le Bleu au lait cru
Ferme le Jardin du Trèfle à Isigny-le-Buat -> Emmental, Tome à l'ail et Tome à l'ortie au lait cru
Ferme Les Alpines à Moyon -> Fromage de chèvre au lait cru : écou du fromager et crottin
Fromagerie du pain d'Avaine à Isigny-le-Buat -> Crémeux du Mont Saint-Michel au lait cru
Maison Marie-Rocher à Rouffigny -> Tome au lait cru
Spécialiste du Fromage à Agon-Coutainville -> Fromages, crème, beurre d'Isigny, lait...

Pain

Boulangerie Cordier à Pontorson -> Pain fermier (farine de blé et seigle)

Epicerie fine

Association « Les Ramaougeries de pommé » à Maen Roch -> Le pommé
Valrhona à Tain-l'Hermitage
DIS Group à Rennes et Good Epices à Caen -> Produits d'épicerie
Ferme de la Bassière à Cherrueix -> œufs
Les Abeilles de la Baie à Ardevon -> miel
Lucangeli à Calabre en Italie -> Huile d'olive
Mariage Frères -> Thés
Moulin de Moidrey à Beauvoir -> Farines artisanales à la meule
Pressoir de Henwiel à Vieux-Viel -> Jus de pomme
Terres Exotiques à Rochecorbon -> Epices du monde





Découverte

ENTREE

Asperges vertes du Sud Est

sabayon à la bergamote

ou

Pressé de foie gras de canard du Gers

céleri en fine gelée, pain fermier toasté



PLAT

Poisson du jour en fonction de la marée et de l'inspiration du Chef

garniture du moment

ou

Viande du jour en fonction de l'inspiration du Chef

garniture du moment

ou

Côte de Bœuf charolaise maturée

purée pommes de terre à la Truffe d'été

supplément 30 euros par personne – 2 personnes

ou

Homard bleu breton (calibre 600 à 800 g)

pâtes avec sauce à la bisque de homard

supplément demi homard 30 euros / supplément homard entier 60 euros



DESSERT

Tartelette normande

aux pommes et amandes

crème crue maturée

ou

Ile flottante

crème anglaise au lait cru de vaches Montbéliarde de la Ferme du Jardin du Trèfle
caramel

Menu 3 plats : entrée – plat – dessert – 55 euros



Prix nets TTC en euro, service inclus – Net prices in euro, service and VAT included

Nous vous remercions de bien vouloir nous informer de toutes allergies ou intolérances

We thank you for informing us of any allergies or intolerances



Discovering

STARTER

Green asparagus from South East

bergamot sabayon

or

Pressed duck foie gras from Gers

celery in fine jelly, toasted farmhouse bread



MAIN COURSE

Fish of the day depending of the sea

dayli side

or

Meat of the day depending of the Chef inspiration

dayli side

or

Matured Charolais rib of beef

mashed potatoes with summer truffle

supplement 30 euros per person – 2 persons

or

Breton blue lobster (size 600 to 800 g)

pasta with lobster bisque sauce

supplement half lobster 30 euros / supplement full lobster 60 euros



DESSERT

Norman tartlet

apples and almonds

matured raw cream

or

Floating island

custard made with raw Montbéliarde cow's milk

from Ferme du Jardin du Trèflecaramel

3 courses menu: starter – main course – dessert 55 euros

Prix nets TTC en euro, service inclus – Net prices in euro, service and VAT included

Nous vous remercions de bien vouloir nous informer de toutes allergies ou intolérances

We thank you for informing us of any allergies or intolerances





La Carte

ENTREES

Velouté de légumes d'hiver, guanciaie croustillant	15
Pressé de foie gras de canard du Gers, céleri en fine gelée, pain fermier toasté	24
Huîtres n°2 de Cancale, Ferme des Nielles	
Les six	16
Les neuf	23
La douzaine	29
Naturel de Saint-Jacques	22
noix Saint-Jacques de notre pêcheur Laurenti à Cancale en carpaccio, saveurs d'agrumes	



LA PECHE DE NOS COTES

Poisson du jour en fonction de la marée et de l'inspiration du Chef garniture du moment	29
Noix de Saint-Jacques dorées fondue de poireaux, pommes vertes	29
Bar sauvage snacké sur une fondue de fenouil, purée de pommes de terre, sauce à l'anchois	29
Sole meunière	32
Homard bleu Breton pâtes à la bisque de homard	demi homard 59 / homard entier 89





La Carte

LES VIANDES DE NORMANDIE

Filet de bœuf Charolais mûré,
écrasé de pommes de terre 32

Carré d'agneau de prés salés de la Baie du Mont Saint-Michel
crémeux de lingots 39

Filet de bœuf Charolais mûré rossini,
foie gras de canard du Gers poêlé, écrasé de pommes de terre 39

Côte de bœuf Charolaise 59
purée de pommes de terre à la truffe d'été
(prix par personne – servie pour 2 personnes)

Faux filet de bœuf wagyu normand 95
Ferme de la Basse-Rivière à Planquery – Calvados
purée de pommes de terre à la truffe d'été



CHARIOT DE FROMAGES 21
affinés de Normandie, Bretagne & d'ailleurs au lait cru



DESSERTS

Tartelette normande 14
aux pommes et amandes, crème crue mûrée

Ile flottante 14
crème anglaise au lait cru de vaches Montbéliarde de la Ferme du Jardin du
Trèfle, caramel

Crumble 14
Chocolat blanc de la Maison Valrhona, mangue et citron vert



La Carte

STARTERS

Winter vegetable soup, crispy guanciale		15
Pressed duck foie gras from Gers celery in fine jelly, toasted farmhouse bread		24
Oyster N°2 from Cancale, Ferme des Nielles		
	Six	16
	Nine	23
	Dozen	29
Plain scallops		22
Carpaccio of scallops from our Laurenti fishing boat at Cancale, citrus flavors		



FISH CATCH FROM ON OUR COASTS

Fish of the day depending of the sea dayli side		29
Seared scallops Leek fondue and green apples		29
Wild sea bass snacked on a fennel fondue, mashed potatoes, anchovy sauce		29
Sole meunière		32
Breton blue lobster pasta with lobster bisque sauce	half lobster 59 / full lobster 89 euros	





La Carte

NORMANDY MEAT

Charolais beef fillet matured mashed potatoes with olive oil and shallots	32
Salt meadow rack of lamb from Mont Saint-Michel bay, creamy mashed beans	39
Charolais beef fillet matured rossini duck foie gras from Gers roasted, mashed potatoes with olive oil and shallots	39
Matured Charolais rib of beef mashed potatoes with summer truffle (rate per people – serve for 2 people)	59
Wagyu sirloin from Normandy Basse-Rivière farm at Planquery – Calvados mashed potatoes with summer truffle	95



RAW MILK CHEESES TROLLEY

from Normandy, Brittany & from elsewhere



DESSERTS

Norman tartlet apples and almonds, matured raw cream	14
Floating island Bourbon vanilla from Madagascar custard with local raw milk caramel	14
Dessert of the Day depending of the Chef inspiration	14

Votre événement sur-mesure à l'Ermitage !

Privatisation : Restaurant - Hôtel - Terrasse

