

## Menus

**DÉJEUNER D'AFFAIRES** 45  
Déclinaison au choix selon le marché  
de 2 entrées, 2 plats (viande ou poisson), fromages ou dessert

*du mardi midi au vendredi midi*

**MENU « SAVEURS DU TEMPS »** 75  
Entrée, plat, fromages et dessert du chef ;  
ses dernières créations en accord avec les saisons, la pêche, le marché

*ce menu est servi jusqu'à 13 h 30 au déjeuner et 21 h 30 au dîner*

**MENU « DÉGUSTATION »** 115  
7 petits plats de Gilles Tournadre ;  
ses dernières créations en accord avec les saisons, la pêche, le marché

*ce menu est servi jusqu'à 13 h 30 au déjeuner et 21 h 30 au dîner*

**MENU « TRUFFES »** 170  
Déclinaison « Surprise » autour de la Tuber Melanosporum

*ce menu est servi jusqu'à 13 h 30 au déjeuner et 21 h 30 au dîner*

*Pour un bon équilibre du service tous ces menus sont servis  
pour l'ensemble des convives de votre table*

*Nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes :  
céréales, gluten, crustacés, arachide, lait, fruits à coque, céleri...*

*Nos prix sont TTC et en euros.*

R e s t a u r a n t

*Gill*

## Entrées

**HUÎTRES EN 2 FAÇONS**  
Snackées tuile au seigle  
et en gelée d'eau de mer

**FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ**  
Salsifis, poires et raisins cuits en cocotte,  
Sauce aigre-douce

**HOUMOUS DE BETTERAVE**  
Fines tranches de betterave assaisonnées au vinaigre de sarriette,  
Anguille fumée laquée aux agrumes

**TRUFFE FRAÎCHE « MELANOSPORUM »**  
Râpée sur une tarte fine « façon pizza »

**QUATRE ENTRÉES « SURPRISE » DU CHEF**  
*servies pour l'ensemble des convives de la table*

## Poissons

selon arrivage

**BAR EN FILET POÊLÉ**  
Marmelade de pommes et oignons,  
Crème mousseuse au Calvados, jus au cidre

**TURBOT RÔTI**  
Aux lentilles et légumes façon Dahl

**HOMARD RÔTI**  
Dashî moussoux

**SAINT-PIERRE EN FILET POÊLÉ**  
Endives confites au citron et basilic Thaï

**COQUILLES SAINT-JACQUES POÊLÉES**  
Dés de poireaux et pommes de terre au Caviar

## Viandes et Gibiers

selon arrivage

**PIGEON À LA ROUENNAISE** 44  
Farci de foie gras en tournedos, ravioli aux herbes

**FILET DE BOEUF POÊLÉ (ORIGINE FRANCE)** 38  
Royale d'échalote, pomme Anna,  
Beurre de moutarde violette

**SELLE D'AGNEAU RÔTIE** 38  
En croûte d'épices,  
Quinoa et légumes croquants, condiment datte et citron

**RIS DE VEAU POÊLÉ** 44  
Gros macaroni farci de légumes de saison aux truffes « Melanosporum »

## Fromages

18

## Desserts

\* à commander en début de repas

**MILLEFEUILLE MINUTE à la vanille \*** 22

**SOUFFLÉ TRADITIONNEL AU CALVADOS TOUTAIN \*22**  
Crème glacée au Calvados

**SORBETS** 22  
Aux fruits de saison

**ŒUF À LA NEIGE AU CITRON VERT \*** 22  
Pomme confite à la mangue et coulis

**DESSERT « TOUT CHOCOLAT » \*** 22

**TARTE POMME ET POIRE \*** 22

**QUATRE DESSERTS « SURPRISE » DU CHEF PÂTISSIER \*** 38  
*servis pour l'ensemble des convives de la table*