

LE RESTAURANT DU PALAIS

**Un jeune chef de 24 ans, Freddy Pommier, vous fait apprécier
une cuisine innovante alliant audace et tradition.**

Il a acquis ses compétences auprès de :

**Michel Bruneau « La Mère Poulard » au Mont-Saint-Michel,
Frédéric Anton « Le Pré Catelan » à Paris 16^{ème} (3* Michelin),
Éric Provost « L'Étrier au Royal Barrière » à Deauville (1* Michelin),
Pierre Gagnaire « Restaurant Pierre Gagnaire »
Rue Balzac Paris 8^{ème} (3* Michelin),
Jean-Pierre Vigato « L'Apicius » Paris 8^{ème} (2* Michelin)
Regis et Jacques Marcon « Restaurant Regis et Jacques Marcon »
Saint Bonnet Le Froid (3* Michelin)**

NOS MENUS

Voici quelques exemples de ce que vous pourrez découvrir ...

Le Premier Jugement à 28 €

Le menu terroir Logis

Une Entrée, Un Plat, Un fromage ou Un dessert

Le Champignon et L'œuf...

Une mousse onctueuse champignon/œuf, croque monsieur

Le Boudin Noir Maison...

Panais, oignons et fine tartelette, pomme et légumes ...

La Pomme...

*Un chou farci, crème brûlée et pomme caramélisée,
diplomate à la vanille, sauce caramel, sorbet pomme ...*

Le Verdict à 42 €

Une entrée, Un plat, Un fromage et Un dessert

Les Escargots du Perche...

Tartelette au beurre persillé, chou farci, bouillon, courge

Les Gambas en deux cuissons...

En Raviole et panées, émulsion crevette, vitelotte écrasée

Le Camembert au lait cru...

Une mousse légère, pomme Granny Smith, croûton, mimolette, huile verte

Le Soufflé Praliné et le Chocolat Noir 70%...

*Un soufflé chaud praliné, tarte au chocolat croustillante,
noisette caramélisée et glace au nutella ...*

La Grande Instance à 65 €

(Vin compris)

A la découverte de la carte du moment...

**Composez vous-même votre repas parmi l'ensemble de notre
Carte et Menu.**

Notre sommelier accordera les vins avec les mets de votre choix.

Sélectionnez une entrée, deux plats, un fromage et un dessert

menu servi à l'identique pour l'ensemble des convives de la table

et en quantité ... judicieuse

LA CARTE

Voici quelques exemples de ce que vous pourrez découvrir ...

L'AUDIENCE DU TRIBUNAL

Les entrées du moment...

Le Foie Gras de Canard fermier...

L'un mi-cuit aux épices, l'autre poêlé, gelée coing et pomme, crème brûlée, marron, pain d'épices, pruneau ...

Les poissons de petite pêche...

Les Noix de Saint-Jacques...

Dorées et assaisonnées d'un sel de citron, vitelotte écrasée, huile d'herbes et émulsion crevette grise ...

Les viandes de notre sélection...

Le Ris de Veau...

Ris rôti au beurre, croûte de pistache et herbes, betterave acidulée, choux de Bruxelles, jus de viande ...

Les fromages affinés...

Les Fromages Normands,

servis au plateau, affinés par nos producteurs

Et les plaisirs sucrés...

Les Agrumes...

Macaron et parfait glacé au citron, crème légère à la mangue, jus exotique, sorbet et suprême de pomelos...

Et toujours notre formule « Le Référé »

LE MIDI EN SEMAINE

Le Référé du Tribunal est une assiette gastronomique complète, élaborée par notre chef Freddy Pommier, servie dans un court délai et à un prix ... très décisif !
(Dégustation d'entrées, plat chaud, desserts, boisson, café)