

*Restaurant Le Pressoir - Ivan et Sandrine VAUTIER  
3, ave Henry-Cheron  
14000 CAEN*

*Ouverture : Tous les jours de 12h15 à 13h30 et de 19h30 à 21h30  
sauf samedi midi, dimanche soir et lundi  
T. 02 31 73 32 71*

**MENU PLAISIR 49 €**

*(Tout changement de plat au menu sera considéré et facturé comme plat à la carte)*

*Pressé de foie gras de canard et de petite poulette en miroir suprême  
condiment spéculos et balsamique*

*Marinière de coquillages et de crustacés à l'huile de fruits frais  
au vinaigre de framboise*

---

*Bar de cote rôti au jus de merguez  
civet de coco de Paimpol à l'huile d'olive et écume de parmesan*

*Petit canard de Monsieur BOITEAU (éleveur en Normandie)  
- le blanc rôti comme un magret  
- la cuisse haché au coriandre et aux pignons de pin  
- les abatis en nems croustillant  
Vinaigre au raisin noir*

---

*Chariot de fromages affinés par nos soins*

---

*'Pizza' croustillante de figues à la pistache / glacé à la vanille  
pili-pili olive vanille*

*Baba au cacao punché à la fève Tonka et à la liqueur de cacao  
glace tonka et crème fondante*

**MENU AFFAIRE 33 €**  
(Servi uniquement en semaine le midi)

*Lait et carpaccio de choux fleur au jus de moule / moule et râpé de citron*

*Velouté d'asperges et grecque d'asperges aux aromates*

---

*Poêle de gros lieu jaune et son petit épeautre en risotto*

*Tranche de canette cuite minute / jus miel épices*

---

*Soupe de fraise menthe orange*

*Brioche en pain perdu façon pain-chocolat*

*Sélection de nos fromages affinés par nos soins*

**MENU AUTOUR DU HOMARD 78 €**  
(Servi uniquement pour l'ensemble de la table)

*La Chair : En galette croustillante / étuvée blanc de poireaux / jus velours avec les têtes*

*Les pinces : En nage d'asperges cuites minutes parfumées au blé noir / mousse de lait*

*La queue : En tarte fine aux oignons de Roscoff / glace oignon et jus d'un homard à l'américaine coté Terre-mer*

*La queue : A l'artichaut Macaud juste snacké / tomate confite vanille citron vert*

*Opaline de fraises cuites et crues / vin d'une sangria très réduite / glace gingembre*

**MENU DEGUSTATION 73 €**  
(Servi uniquement pour l'ensemble de la table)

*'Ce menu vous est servi en petites portions et a été équilibré  
dans le but de vous faire partager notre passion'*

*Pressé de foie gras de canard et de petite poulette en miroir suprême  
condiment spéculos et balsamique*

*Homard Cuisiné dans son jus / pomme de terre en fine émulsion /  
pain grillé et huile de truffe*

*Goujonnette de sole aux langues de coques  
jus de merguez et écume de parmesan*

*Oeuf coque sans coque croustillant en secret d'automne*

*Rissoles de pigeonneau de La Fermette de la Vallée à la châtaigne  
cromesquis fumé et carpaccio de foie gras*

*Ravioles croustillantes d'ananas Victoria / basilic-olive / sorbet ananas en soupe glacé  
mousseuse de vanille*

*Baba au cacao punché à la fève Tonka et à la liqueur de cacao  
glace tonka et crème fondante*