

# Menu du moment

MENU COMPLET (MIDI&SOIR):28€  
FORMULE UNIQUEMENT LE MIDI: 24€  
(ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT)  
SAMEDI SOIR DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS  
+2€



## Entrées

### CHARLOTTE AUX SAVEURS NORMANDES

Pommes, andouilles de vire, sauce camembert, jambon fumé.

**Normandy charlotte in its cabbage leaf with cheese sauce**

### ŒUF COCOTTE "TRUFFE" OU "SAUMON FUMÉ"

**Egg cocotte with truffle or smoked salmon**

### TATAKI DE BŒUF FRANÇAIS

**Marinated beef tataki**

### VELOUTÉ DE BUTTERNUT AUX CHÂTAIGNES

**EN SAVEUR DE TRUFFE.**

**Butternut velouté with chestnuts and truffle**

### SUPRÊME DE PINTADE SAUCE VALLÉE D AUGE.

Pommes grenaille.

**Guinea fowl supreme with normandy sauce**

### HAMBURGER NORMAND

haché frais, salade, tomates, oignons, pommes cuites et sauce camembert

### JOUE DE BOEUF BRAISÉ AU VIN ROUGE.

Frites maison.

**beef cheek braised in red wine**

### CRÊMEUX DE SAUMON ET ENDIVES BRAISÉES

**Creamy salmon and braised endive**

### 5 HUÎTRES DE NORMANDIE N°3

Médaille d'argent au concours de Paris

**Normandy oysters**

### GAMBAS FLAMBÉES À L'ANIS SUR SON

**CROQUANT AU GUACAMOLE ET AGRUMES**

**Flambeed prawns with anise and guacamole**

### CHOUQUETTE EN RILLETTE DE SAUMON.

**Salmon rillette chouquette.**

### MARBRE DE POIREAUX AUX CONDIMENTS ET

**ROUGET POËLÉ**

**Lek marble, red mullet fillet**

## Plats

### FISH AND CHIPS

poisson frais selon arrivage, frites maison.

### POT AU FEU DE LA MER DANS SA FEUILLE DE

**CHOU AUX PETITS LÉGUMES**

Julienne, saumon, rouget. Beurre blanc et ses petits légumes frais.

**Sea stew and small vegetables**

### PLAT VÉGÉTARIEN

risotto safrané aux truffes et petits légumes,

## Desserts

**LES DESSERTS SONT À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS!**

PROFITEROLES MAISON

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU AU CAMEL LAITIER

CRÈME BRÛLÉE A LA PISTACHE

CRUMBLE AUX FRUITS DE SAISON ET GLACE VANILLE

AUMONIERE DE CRÊPE AUX SAVEURS NORMANDE.

PARFAIT AU CHOCOLAT

SUPPLÉMENT SAUCE: 1€

SUPPLÉMENT GARNITURE : 3€

Prix TTC dont tva à 10%

# Menu du moment

MENU COMPLET (MIDI&SOIR):28€  
FORMULE UNIQUEMENT LE MIDI: 24€  
(ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT)  
SAMEDI SOIR DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS  
+2€



## Entrées

### **CHARLOTTE AUX SAVEURS NORMANDES**

Pommes, andouilles de vire, sauce camembert, jambon fumé.

### **ŒUF COCOTTE**

Oeuf cocotte fermier à la Truffe ou saumon fumé maison

### **TATAKI DE BŒUF FRANÇAIS ET SON LIT DE VERDURE.**

### **VELOUTÉ DE BUTTERNUT AUX**

### **CHÂTAIGNES EN SAVEUR DE TRUFFE.**

### **5 HUÎTRES DE NORMANDIE N°3**

Médaille d'argent au concours de Paris

### **GAMBAS FLAMBÉES À L'ANIS SUR SON CROQUANT AU GUACAMOLE ET AGRUMES**

### **CHOUQUETTE EN RILLETTE DE SAUMON.**

### **MARBRE DE POIREAUX AUX CONDIMENTS ET ROUGET POÊLÉ**

## Plats

### **SUPRÊME DE PINTADE SAUCE VALLÉE D'AUGE. POMMES GRENAILLE.**

### **HAMBURGER NORMAND**

haché frais, salade, tomates, oignons, pommes cuites et sauce camembert

### **JOUE DE BOEUF BRAISÉ AU VIN ROUGE.**

Frites maison.

### **CRÉMEUX DE SAUMON ET ENDIVES BRAISÉES**

### **FISH AND CHIPS**

poisson frais selon arrivage, frites maison.

### **POT AU FEU DE LA MER DANS SA FEUILLE DE CHOU AUX PETITS LÉGUMES**

Julienne, saumon, rouget. Beurre blanc et ses petits légumes frais.

### **PLAT VÉGÉTARIEN**

risotto safrané aux truffes et petits légumes, salade verte.

## Desserts

**LES DESSERTS SONT À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS!**

PROFITEROLES MAISON

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU AU CARMEL LAITIER

CRÈME BRÛLÉE A LA PISTACHE

CRUMBLE AUX FRUITS DE SAISON ET GLACE VANILLE

AUMONIERE DE CRÊPE AUX SAVEURS NORMANDE.

PARFAIT AU CHOCOLAT

Prix TTC dont tva à 10%

