

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 POÊLÉ

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 CAMEL 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%

