

La Carte du Moment

Nos formules

menu 18 € (Entrée, plat Dessert) Change toute les semaines Disponible le Midi Sauf Dimanche et Jours Fériés	18,00 €
Menu enfant (Burger, Poisson Pané, Croque Monsieur, Crêpe ou Glace au Smarties	10,00 €
Menu Complet disponible toute la semaine	35,00 €

Entrées

6 Huîtres du Cotentin N°3	14,00 €
9Huîtres du Cotentin N°3	20,00 €
12 Huîtres du Cotentin N°3	24,00 €
6 Huîtres Chaude à la Normande	15,00 €
9 Huîtres Chaude à la Normande	21,00 €
12 Huîtres Chaude à la Normande	25,00 €
Foie Gras de Canard Maison et son pain d' Epices	20,00 €
Escalope de Foie Gras au Pommeau	25,00 €
Menu 35€	
Mille-Feuille d' Andouille et Pont L'Evêque	9,00 €
Vol au Vent d' Escargot aux Morilles	9,00 €
Œuf Cocotte au Saumon Fumé et Asperges	9,00 €

Plats

Menu 35€

Filet de Bar, Coulis d' Asperge, Légumes de Printemps 22,00 €

Côte d' Agneau Grillées Sauce au Thym 22,00 €

Rumsteack, Sauce Vin Rouge et Os a Moëlle 22,00 €

Grillade à la Cheminée

Faux Filet 24,00 €

Origine Normandie 200g environ

Entrecôte 28,00 €

Origine Normandie 300g

Côte de Veau 35,00 €

Origine Française 250g environ

Côte de Boeuf 78,00 €

Race Normande 1.100kg

A la Carte

Pluma Iberica, sauce Champignon 25,00 €

origine Espagne , Race Cochon Iberique (Cochon noir)

Sole Meunière 32,00 €

Entrecôte Grillé à la Cheminée 28,00 €

Desserts

Dame Blanche, Café, Chocolat, Café, Caramel Liégeois 7,00 €

Trou Normand, Colonel, Pipper Mint 9,00 €

Café Gourmand 10,00 €

Menu 35€

Soufflé Normand 9,00 €

Profiteroles Carmel et Pomme Caramélisées 9,00 €

Moelleux au Chocolat , Cœur de Pistache 9,00 €