La Carte du Moment

Nos formules

menu 22€ (Entrée, plat ou plat Dessert 18€) Change toute les semaines Disponible le Midi Sauf Dimanche et Jours Fériés	22,00 €
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 €
8 Langoustines Mayonnaise maison	12,00 €
Assiette de Fruits de Mer (2 langoustines, 2Huîtres, 4 Crevettes Roses, Crevettes Grises, Bulot)	18,00 €
Plateau de Fruit de Mer (1/2 Tourteau, 4 Langoustines, 4Huîtres,, 6 Crevettes Roses, Crevettes Grises Bulot	35,00 €
Foie Gras de Canard Maison et son pain d' Epices	20,00 €
Escalope de Foie Gras au Pommeau	25,00 €

Menu 38€

Crumble d' Andouille , Pont L Evêque et Pommes	9,00 €
Gaspacho de Tomates, Burrata Crémeuse et Saumon Fumé	9,00 €
Tartare d' Huître et Crevettes Roses , Vinaigrette à la Pomme acidulée	9,00 €

Plats

Menu 38€

Dos de Cabillaud,Sauce Thym Citron , Ratatouille et Risotto Crémeux au Parmesan — 22,00 €

Magret de Canard Rôti au Miel — 22,00 €

Rognon de Veau à la Normande — 22,00 €

Grillade à la Cheminée

Faux Filet — 24,00 €
Origine Normandie 200g environ

Entrecôte — 28,00 €
Origine Normandie 300g

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 38€

Palvova aux Fruits Rouges, Chantilly parfumé au Citron Vert — 9,00 €

Tarte flne aux Abricots Rôti, Sorbet Abricot — 9,00 €

Pêche Pochée au Coteaux du Layon Façon Melba — 9,00 €