

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€	
Paris Brest au Saumon Fumé, Mousse d'Avocat	9,00 €
Tarte Fine à l' Andouille et Topinambour, Oeuf Poché	9,00 €
Escargot au Pommeau et Neufchatel, Mousse de Pomme de Terre	9,00 €

Plats

Menu 35€

Noix de St Jacques à la Citronnelle, Purée de Citrouille, Risotto Crémeux	22,00 €
Vol au Vent de Rognon à la Normande, Purée de Pomme de Terre aux Champignon	22,00 €
Gibier du Moment, Sauce Grand Veneur, Pomme de terre Grenaille et Choux de Bruxelles	22,00 €

Grillade à la Cheminée

Faux Filet <i>Origine Normandie 200g environ</i>	24,00 €
Entrecôte <i>Origine Normandie 300g</i>	28,00 €
Côte de Veau <i>Origine Française 250g environ</i>	35,00 €
Côte de Boeuf <i>Race Normande 1.100kg</i>	78,00 €

A la Carte

Pluma Iberica, sauce Champignon <i>origine Espagne , Race Cochon Iberique (Cochon noir)</i>	25,00 €
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 €
Sphère au Chocolat , Poire Pochée, Mousse Caramel	9,00 €
St Honoré du Cheval Blanc	9,00 €