

## 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 €
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 38€	
Bagel au Saumon Fumé et sa Crème Fouettée aux Herbes	9,00€
Oeuf Poché, Velouté de Butternut et Jambon Fumé	9,00€
Noix de St jacques et sa Purée de Panais Sauce Vierge	9,00€

## **Plats**

Menu 38€	
Duo de St Jacques et Crevettes Sauvages, Coulis de Persil et Vermouth	22,00€
Gibier du Moment sauce Grand Veneur, Pomme de Terre Grenaille	22,00€
Magret de Canard au Miel	22,00€
Grillade à la Cheminée	
Faux Filet	24,00 €
Origine Normandie 200g environ	
Entrecôte Origine Normandie 300g	28,00 €
Côte de Veau Origine Française 250g environ	35,00 €
Côte de Boeuf Race Normande 1.100kg	78,00 €
A la Carte	
Pluma Iberica, sauce Champignon origine Espagne, Race Cochon Iberique (Cochon noir)	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 38€	
Soufflé au Pomme et Calvados	9,00€
Bavaroi Glacé à L' Orange	9,00€
Moelleux au Chocolat , Cœur de Pistache	9,00€