

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€	
Buratta Crémeuse ,Tagliatelle de Courgette et SAumon Fumé au Pesto	9,00 €
Feuilletté d' Andouille de Vire et Pont L' Evêque	9,00 €
Tartare d' Huître et Crevettes Roses , Vinaigrette à la Pomme acidulée	9,00 €

Plats

Menu 38€

Filet de Bar, Sauce Viège, Ratatouille et Risotto Crémeux	22,00 €
Magret de Canard, Jus au Pommeau et Rhubarbe	22,00 €
Rognon de Veau à la Normande	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 38€

Soufflé au Pomme et Calvados	9,00 €
------------------------------	--------

Tartelette Fraise Rhubarbe	9,00 €
----------------------------	--------

Moelleux au Chocolat , Cœur de Pistache	9,00 €
---	--------