



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

A la Carte

Pluma Iberica, sauce Champignon	25,00 €
<i>origine Espagne , Race Cochon Iberique (Cochon noir)</i>	
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 €