

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€	
Tarte fine aux Figues, Chèvre au Miel et Jambon Fumé	9,00 €
Oeuf Poché Frit, Crème de Livarot et Andouille de Vire	9,00 €
Bouchée à la Reine de Crevette Sauvage	9,00 €

Plats

Menu 35€

Filet de Bar, Sauce au Safran, Légumes du Moment	22,00 €
Coeur de Rumsteack, Sauce Vin Rouge, Os a Moelle, Frite Maison	22,00 €
Magret de Canard au Miel, Pomme de Terre Grenailles	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 €
-----------------	--------

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

Profiterole Vanille- Chocolat	9,00 €
-------------------------------	--------