

CROQUEZ LA NORMANDIE...
... AVEC NOS FOURNISSEURS LOCAUX !
Normand local product

Les Huitres de la Famille Lévêque – Asnelles – Oysters

Les vergers de Ducy – Ducy Ste Marguerite
Cidre, Calvados, pommeau et jus de pomme – *Cider, apple juice*

Cidrie Viard - Guéron
Cidres d'exception - *Exceptional ciders*

La ferme des Alpines - Moyon
Fromage de chèvre – *Goat cheese*

Ferme de la Haizerie
Glaces artisanales – *Artisanal ice cream*

Notre potager
La saveur de nos fruits et légumes en fonction
des saisons – *Our garden*



À partager... ou pas to share...or not !

**Planche mixte normande,
charcuterie et fromages normands 19 €**
Charcuterie and cheeses from Normandy

**Camembert rôti au miel de M. Eustache et thym du jardin,
jambon de Normandie et pommes de terre grenailles 20 €**
*Roasted local cheese with honey from M.Eustache and thyme from the garden, with
smoked ham from Normandy and potatoes*

Nos entrées – Our appetizers

6 huitres d'Asnelles n°3 de la Famille Lévêque 15 €
6 oysters n°3 from the farmer of the Lévêque Family

Déclinaison de saumon mariné en deux saveurs, Thym et 15 €
Marinated salmon two flavours, Thyme and Citrus

Œuf parfait « label rouge » crème de maïs, pickles oignons, croûtons 12 €
Perfect egg "label rouge" corn cream, onion pickles and crusts

Salade fraîcheur (salade, tomates, et légumes de saison, vinaigrette aux agrumes) 12 €
Salad with tomatoes, green salad and seasonal vegetables, citrus vinaigrette

	le midi	le soir
Entrée du jour (à choisir dans notre menu) 9 € 12 €		
<i>Appetizer of the day to choose in the menu</i>		

Nos plats – *Our main courses*

Dos de cabillaud en croûte de chorizo, quinoa 21 €

Cod fillet with chorizo crust, quinoa

La « fameuse » côte de bœuf, race Normande de M. Blandin (pour 2 personnes) 79 €

béarnaise maison et son écrasé de pommes de terre

The “famous” rib of beef, Normand breed, with béarnaise sauce and mashed potatoes (for 2 people)

Salade façon Caesar, avec ou sans poulet 19 €

Caesar salad, with or without chicken

Plat du jour (à choisir dans notre menu) 17 € 21 €

Appetizer of the day to choose in the menu

le midi

le soir

Nos fromages – *Our cheese platter*

Dégustation de fromages normands 10 €

Camembert affiné au Calvados, Pont l’Evêque affiné au pommeau,

« Palet Rouge » de la Ferme du Moulinet (Ste-Mère-Eglise, fromage enrobé de poivrons rouges)

Typical camembert matured in Calvados, Pont l’évêque matured in pommeau,

“palet rouge” from Ferme du Moulinet (Ste-Mère-Eglise, coated in red peppers)

Nos desserts – *Our desserts*

Mousse au chocolat croquantes aux noix de pécan 12 €

Chocolate mousse with pecan

Pavlova aux fruits rouges 12 €

Une délicieuse meringue au citron vert, avec chantilly, morceaux de fruits rouges, glace vanille

a delicious meringue with whipped cream, red fruits, vanilla ice cream

Tarte Tatin, accompagnée de crème fermière normande 12 €

Apple pie with or without french Normandy cream

Feuille à feuille chocolat / pistache 12 €

Layers of chocolate / pistachio

Crèmeux citron, rhubarbe confite du jardin, streusel 12 €

Lemoncurd, rhubarb from our garden, streusel