

Menu du midi *lunch**

Entrée + plat ou plat + dessert : 19 €

Entrée + plat + dessert : 25 €

Semaine du 30 septembre
au 05 octobre

Entrées

**Velouté de patates douces,
crème de Normandie et oignon frits**

*Sweet potato soup, cream from Normandy
and fried onions*

Ou

**Endives braisées, crème de Roquefort,
éclats de lard et noix de pécan**

*Cooked endive, Roquefort cream, bacon crusts
and pecan nuts*

Plats

**Filet mignon, sauce normande,
écrasé de pommes de terre au Pont-L'Evêque**

*Pork filet, mushroom sauce, mashed potatoes
with Pont-Leveque cheese*

Ou

**Filet de lieu noir vapeur, beurre blanc et
citronné, purée de céleri et poireaux**

*Codfish steam cooked
white butter sauce with lemon, celery puree and
leeks*

Desserts

**Ganache chocolat, caramel beurre salé,
tuile cacao**

*Chocolate ganache, salted caramel and cacao
crust*

Ou

**Pomme fondante acidulée, crème mascarpone à
la fleur d'oranger, sorbet fraise/basilic**

*Apple with mascarpone and orange blossom
water, strawberry/basil ice-cream*

* Hors jour férié et dimanche midi

Menu du soir, *Dinner*

42 €*

Menu Plaisir

(Menu demi-pension)

Une entrée au choix sur la carte

One starter from the menu

—

Un plat au choix sur la carte

One dish from the menu

—

Un dessert au choix sur la carte

One dessert from the menu

*Suppléments en fonction du choix

*Supplements depending on choice

Kids Menu 14 €

**Suprême de volaille, écrasé de pommes de terre
Vinaigrette de champignons**

*Chicken supreme, mashed potatoes
Mushroom vinaigrette*

Ou

Cabillaud, quinoa et crème de maïs

Cod, quinoa and cream of corn soup

Fromage blanc, confiture - *Cottage cheese, jam*

Ou

Salade de fruits - *Fruits salad*

Prix nets TTC – Service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération