

**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*

### **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, thym, citron et paprika ..... 15 €**  
*Marinated salmon two flavours, Thyme, Citrus and Paprika*

**Velouté de potiron, légèrement crème, graines de courges torréfiées ..... 12 €**  
*Velouté soup of pumpkin, cream and roasted pumpkin seeds*

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

**Champignon dans tous ses états : cuit, cru, assaisonné, saupoudré..... 12 €**  
*Mushroom in all its forms: cooked, raw, sprinkled, seasoned*

**Marbré de foie gras aux figes, condiments au coing, brioche toastée ..... 19 €**  
*Marbled foie gras with figs, quince condiments and toasted brioche*

Prix nets TTC – Service compris  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

## Nos plats – *Our main courses*

**Suprême de volaille, sauce foie gras, poireau cuit à la flamme, rutabaga caramélisé ... 22 €**  
*Chicken breast, foie gras sauce, fire-cooked leek, caramelized rutabaga*

**Magret de canard, sauce à la framboise, patate douce en deux textures ..... 24 €**  
*Duck breast, raspberry sauce, sweet potatoes t in two textures*

**La « fameuse » côte de bœuf, race Normande de M. Blandin (pour 2 personnes) ..... 79 €**  
**béarnaise maison et son écrasé de pommes de terre**  
*Supplément de 15<sup>€</sup>/personne avec le menu plaisir extra 15<sup>€</sup>/person with Menu Plaisir*  
*The “famous” rib of beef, Normand breed, with béarnaise sauce and mashed potatoes (for 2 people)*

**Dos de cabillaud en croûte de chorizo, quinoa ..... 21 €**  
*Cod fillet with chorizo crust, quinoa*

**Filet de Julienne, épinards au beurre d’Isigny, butternut, vinaigrette de champignons 21 €**  
*Filet of Julienne, spinach cooked with Isigny butter, butternut, mushrooms vinaigrette*

**Pavé de saumon, purée de panais, carottes et panais rôtis, jus de cresson ..... 22 €**  
*Salmon pavé, parsnip purée, roasted carrots and parsnips, watercress juice*

**Courge rôtie au miel et aromates, champignons, crème de potiron, tuile de comté ..... 19 €**  
*Roasted pumpkin with honey and herbs, mushrooms, cream of pumpkin, tuile of comté cheese*



## Nos fromages – *Our cheese platter*

**Plateau de fromages à volonté ..... 12 €**  
*Cheese plater - unlimited*

**Millefeuille de fromages normands, graines de courges ..... 12 €**  
*Normand cheeses in a millefeuille, pumpkin seeds*

## Nos desserts – *Our desserts*

**Entremet au chocolat, cerise Amarena ..... 12 €**  
*Chocolate entremet, amarena cherry*

**Feuille à feuille chocolat / pistache ..... 12 €**  
*Layers of chocolate / pistachio*

**Tiramisu au mascarpone ..... 12 €**  
*Mascarpone tiramisu*

**Pavlova à la figue, glace au nougat ..... 12 €**  
*Original Pavlova, a delicious meringue with whipped cream, figs and nougat ice cream*

**Tarte Tatin, accompagnée de « crème fermière normande » ..... 12 €**  
*Apple pie with or without french Normandy cream*

**Crèmeux citron, fenouil confit ..... 12 €**  
*Lemoncurd, candied fennel*