

Menu du midi *lunch**

Entrée + plat ou plat + dessert : 19 €

Entrée + plat + dessert : 25 €

Semaine du 18 novembre
au 23 novembre

Entrées

Velouté de patates douces, crème de Normandie, huile de noix, croustons

Cream of sweet potato soup, Normandy cream, walnut oil, croutons

Ou

Terrine de campagne au camembert, condiments

Country terrine with camembert and condiments

Plats

Ballotine de dinde, purée de panais, champignons et marrons, sauce normande

Ballotine of turkey, parsnip purée, mushrooms and chestnuts, Normandy sauce

Ou

**Filet de lieu noir, pesto de roquette
Pommes de terre grenaille au romarin, courgette**

*Fillet of saithe with rocket pesto
Grenaille potatoes with rosemary, zucchini*

Desserts

Brownies au chocolat et pistache

Chocolate and pistachio brownies

Ou

Crèmeux aux agrumes / clémentine

Meringue

Citrus cream / Clementine

Meringue

* 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*