

Menu du midi *lunch**

Entrée + plat ou plat + dessert : 19 €

Entrée + plat + dessert : 25 €

Semaine du 16 décembre
au 21 décembre

Entrées

Velouté de navets et rutabagas, graines de tournesol et huile de noix

Turnip and swede soup with sunflower seeds and walnut oil

Ou

Poireaux vinaigrette, brunoise d'œuf, pickles d'oignons rouge

Leek vinaigrette, egg brunoise, red onion pickles

Plats

Médaille de dinde, endives braisées et purée de panais, crème aux fromages normands

Medallion of turkey, braised endives and parsnip purée, cream with Norman cheeses

Ou

Brandades de cabillaud, beurre blanc au thym

Cod brandade with thyme beurre blanc

Desserts

**Pudding, sauce caramel
Chantilly**

*Pudding, sauce caramel
Chantilly*

Ou

Crumble exotique, sorbet mandarine de la ferme de la haizerie

Exotic crumble with tangerine sorbet from la ferme de la haizerie

* Hors jour férié et dimanche midi

Menu Plaisir

(Menu demi-pension)

42 €*

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