

## Menu du midi *lunch*\*

Entrée + plat ou plat + dessert : 21 €

Entrée + plat + dessert : 25 €

Semaine du 17 au 22 février

### Entrées

**Velouté de panais, oignons frits,  
crème de Normandie**

*Velouté soup of parsnip, cream of Normandy  
and fried onions*

Ou

**Tataki de bœuf au soja et agrumes,  
purée de pomme de terre épicée**

*Beef tataki marinated in soy and citrus,  
spicy potato purée*

### Plats

**Médaille de dinde,  
sauce aux fromages normands,  
purée de panais et champignons aux herbes**  
*Medallion of turkey, Normandy cheese sauce,  
parsnip purée and mushroom with herbs*

Ou

**Filet de lieu noir, purée de patate douce,  
topinambours, sauce au combawa**

*Fillet of saithe, sweet potato purée, Jerusalem  
artichokes, combawa sauce*

### Desserts

**Panna cotta aux fruits exotiques**

*Exotic fruits panna cotta*

Ou

**Cheesecake à la vanille et chocolat**

*Vanilla and chocolate cheesecake*

\* 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*

-----

**Fromage blanc, confiture - Cottage cheese, jam**

Ou

**Salade de fruits - Fruits salad**