

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*

Cidrerie 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[€]/personne avec le menu plaisir extra 15[€]/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

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