

Menu du midi *lunch**

Entrée + plat ou plat + dessert : 21 €

Entrée + plat + dessert : 25 €

Entrée + plat + fromage + dessert : 29€

Semaine du 24 au 29 mars

Entrées

Endive braisée

Crème au roquefort, panko croustillant

Chips de lard

Braised Chicory

Roquefort cream, crispy panko

Bacon chips

Plats

Filet de merlu cuit sur la peau

Purée de pois cassés et carotte fane

Émulsion de lentilles

Hake fillet cooked on the skin

Broken pea puree and wilted carrot

Lens emulsion

Fromage

Crème aux fromages normands

Figs / Abricot Moelleux/ Roquette

Graines de courges

Cream of Normandy cheese

Figs / Apricot Soft/ Roquette

Pumpkin seeds

Desserts

Clémentine pochée à la fève tonka

Fromage blanc au sirop d'érable

Sorbet mandarine et dés de pudding au
chocolat

Clementine poached with tonka bean

Maple syrup cottage cheese

Mandarin sorbet and chocolate pudding cubes

* 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