



Menu à 39 € : entrée – plat – dessert

Menu à 33 € : entrée + plat OU plat + dessert

(Possibilité de rajouter un fromage : 10 €)

Menu déjeuner

(Uniquement le midi du mardi au vendredi hors jours fériés)

34 € : entrée – plat – dessert

28 € : entrée + plat OU plat + dessert

Les entrées *(prix à la carte : 11.50 €)*

Gaspacho d'aubergine

Tartine olive noire, ricotta et poivron

Tartare de daurade

Crème de chou-fleur

Croque mozzarella et basilic

Tartare de tomate au vinaigre d'agrumes

Et jambon de pays

Œuf poché

Chorizo, poivron et fromage frais

Les plats (prix à la carte : 25 €)

Magret de canard

Jus de cassis, girolles et pomme dauphine

Faux-filet

Sauce poivre et pomme dauphine

Entrecôte de veau

Ketchup maison, tomate confite et pomme dauphine

Poisson du moment

Petits légumes, coulis de crustacé et riz pilaf

Les fromages- les desserts (prix à la carte : 10 €) (A commander en début de repas)

Fromage

Assiette de fromages normands et salade

Clafoutis aux cerises

Cerise entières, cuisson à la commande

Crème brûlée

Au citron vert

Melba de fruits

Glace vanille, coulis framboise, fruits frais et crème fouettée

Abricots rôtis au miel

Crumble au romarin et crème mascarpone

Trio de sorbets et glaces

Sorbets : Citron jaune, Framboise, cassis, mangue

Glaces : Vanille, Chocolat, Pistache, Café, Caramel beurre salé, rhum-raisin