



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)

28 € : entrée + plat OU plat + dessert

34 € : entrée – plat – dessert

(Possibilité de rajouter un fromage : 10 €)

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

Ravioles du Dauphiné, oignons et lardons

Gratiné au comté

Poireau brûlé et œuf poché

Vinaigrette à l'huile de noix et croutons

Tarte fine aux langoustines et céleri

Coulis de crustacés

Prix nets, toutes taxes et service compris

Une carafe d'eau potable peut vous être servie gracieusement, en accompagnement d'une consommation

Origine viande : Elevé / abattu en France

Origine œufs : France / BIO

Les plats (prix à la carte : 25 €)

Millefeuille de pomme de terre et joue de bœuf

Purée de patate douce et jus de veau

Travers de porc au cidre

Pomme dauphine

Tempura de lotte et crevettes

Riz pilaf, sauce curry

Les fromages- les desserts (prix à la carte : 10 €)

(A commander en début de repas)

Fromage

Assiette de 3 fromages normands et salade

Assiette de 4 fromages normands et salade (suppl. 2€)

Mandarine rôtie aux épices

Crème onctueuse passion et sablé breton

Chou Paris-Brest

Tarte tatin à la poire

Glace vanille ou crème fraîche

Trio de sorbets et glaces

Sorbets : Citron jaune, Framboise, cassis, mangue

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

Prix nets, toutes taxes et service compris

Une carafe d'eau potable peut vous être servie gracieusement, en accompagnement d'une consommation

Origine viande : Elevé / abattu en France

Origine œufs : France / BIO