

## Menu Gourmand à 41 euros

Amuse bouche

Croustillant de légumes de saison, jambon de pays et fromage de Normandie  
Rosace de saumon aux herbes fraîches, caviar d'aubergine et gaspacho de tomate  
Nage d'huîtres chaudes au beurre d'agrumes épicé  
Foie gras poché aux épices et au vin de Maury, chutney de pommes et de figues

*\* Penser à notre verre de Pacherenc de 12cl à 9,50€ \**

Délice de pomme au Calvados et à la cannelle

Magred de canard rôti au jus de pomme à cidre  
Emincé de bœuf mariné et rôti aux fines herbes  
Dos de cabillaud à la crème d'herbes fraîches  
Cocotte de poissons nobles et légumes cuisinés au retour du marché

Assiette de trois fromages

Coussinet de pomme sauce caramel et glace vanille Bourbon  
Sabayon glacé aux fruits de saison  
Gratin de fruits à la crème d'amande au Calvados  
Délice de chocolat aux saveurs épicées

## Menu à 37 euros

Au choix dans le menu à 41 euros

Entrée + plat + fromage ou dessert

## Menu à 32 euros

Au choix dans le menu à 41 euros

Entrée + plat

ou

Plat + fromage ou dessert

Dépendant du marché et de la météo les plats peuvent être modifiés,  
également tous nos plats sont faits maison à base de produit frais



*Signaler toutes allergies alimentaires à la prise de commande.*