

Menu Gourmand à 42 euros

Déclinaison Maraichère de Légumes de Saison, Jambon de Pays et Fromage de Normandie.
Rosace de Saumon aux Herbes, Caviar d'Aubergine et son Gaspacho Acidulé.
6 Huîtres N°3 de St Vaast de Normandie.
Foie Gras Poché en Basse Température au vin de Maury, Confit de figues.

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

Magret de Canard Rôti au jus de Pomme à Cidre.
Pièce de Bœuf Mariné et Rôti aux Fines Herbes.
Blanc de Cabillaud, Vapeur Douce, à la Crème.
Cocotte de Poissons et ses Légumes Cuisinés au retour du marché.

Trilogie de fromages Normand.
** Supplément de 5 € **

Délice de Chocolat aux Saveurs Epicées.
Coussinet de Pomme Sauce Caramel et Glace Vanille.
Amandine au Calvados et ses Fruits de Saison.
Traditionnel Trou Normand ou Colonel.

Menu à 34 euros

Au choix dans le menu à 42 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.