

A la carte

Entrées

Notre planche de jambon de Bayonne affiné pendant 24 mois, du domaine Abotia	17.50
Le French Bao, croissant en portefeuille arnit de son poulet à la citronnelle et d'un coleslaw maison	12.00
Le grondin, servit en sashimi sur sa sauce moutarde et satay, condimenté de pickels de graines demoutarde et de ses fines pousses.	9.50
L'oeuf tamago, oeuf gras cuit de la ferme Pibot confits en soy sauce, servit sur leur mayonnaise au miso rouge et son banchan de légumes.	9.50
L'Espadon, coeur de longe en gravlax de betterave, oeufs de truite et huile d'aneth accompagné d'une crème montée au Ricard.	9.50
Le Boeuf servit en cannelloni garnit de sa sauce ravigote, crumble de parmesan et son jaune d'oeuf.	10.00
Suggestion du moment (voir ardoise)	10.00

Plats

Omelette roulée à la française, de la « ferme de Pibot »	14.00
Le dos de cabillaud en mousseline et son dos, déclinaison de choux fleur et de choux romanesco.	20.00
La côte de cochon aplatie et panée au pako, légumes confits et ses sauces sriracha et mayonnaise au miso.	21.00
Le filet de bœuf servit sur ses asperges vertes fumées, sauce au citrons confits et huile de sésame.	23.00
Ris de veau, doré au beurre accompagné de ses shiitaké grillés et ses morilles fraîches, nappé de viande à la sauce soja.	26.00
Suggestion du moment (voir ardoise)	14.00
Poisson à la plancha retour de pêche, selon vents et marées	prix au cours
Entrecôte « race à viande » et sa pomme de terre camembert ≈ 300g : 29.00 ≈ 400g : 35.00 ≈ 500g : 38.00	
Notre côte de bœuf de race grillée à la fleur de sel. (prévoir de l'attente pour la cuisson)	Prix au cours
Sauce Poivre : 2.00€	Sauce Fourme d'Ambert : 2.00€
Beurre Maître d'hôtel à la truffe : 2.00€	Escalope de fois gras selon arrivage : 5.50€
Sauce béarnaise : 2.00€	

Salades

Belle tartine du Pays d'Auge (Salade verte, pommes, oignons rouges, noix, toast Livarot, Pont-L'évêque, Camembert, pain de campagne)	17.00
La burrata bowl, salade composé de lentilles garnit selon l'humeur, burrata à la truffe, poisson selon retour de pêche, légumes et fruits frais.	19.00
Salade Thai, garnit de légumes croquants en soy sauce et son émincé de boeuf au sésame.	19.00

Pasta

Pasta al «Grenobloise» *

(liées au beurre et citron jaunes et verts, agrémentées de capres séchées, roquette et parmesan) 14.00

Pasta alla Melanzane *

(Liées au caviar d'aubergines, macédoine d'aubergines rôties, féta et basilic frais) 14.00

Risotto lié avec son pesto de roquette et parmesan, pistaches grillées et stracciatella 19.00

Linguines à la crème de truffe, parmesan 17.50

Menu du midi

Uniquement le midi en semaine, hors jours fériés et week-end

Entrée + plat OU Plat + dessert 16.50

Entrée + plat + dessert 19.50

Suggestion du moment (voir ardoise)

Velouté du moment

Suggestion du moment (voir ardoise)

*Pasta au choix **

Suggestion du moment (voir ardoise)

Café gourmand maison

Menu enfant 12.00

Jusque l'âge de 10 ans

Un verre de sirop à l'eau, coca cola, limonade

Petit boucher, grenailles ou mousseline du moment

Ou

Petite Pasta au parmesan

Petit moelleux au chocolat

Pas de possibilité de changement dans les menus

Menu 25.00

L'oeuf tamago, oeuf gras cuit de la ferme Pibot confits en soy sauce, servit sur leur
mayonnaise au miso rouge et son banchan de légumes.

le tout relevé d'une mayonnaise sriracha.

Le grondin, servit en sashimi sur sa sauce moutarde et satay, condimenté de pickels de graines demoutarde et de ses fines pousses

Suggestion du moment (*voir ardoise*).

Le dos de cabillaud en mousseline et son dos, déclinaison de choux fleur et de
choux romanesco.

Larlepem largomuche du Louchébem

« le choix du boucher selon le chef » en argot du boucher Et sa patate camembert en
robe des champs.

Sauce Poivre : 2.00€ Sauce Saint Marcellin : 2.00€ Beurre Maître d'hôtel à la truffe :

2.00€ Escalope de fois gras selon arrivage: 5.50€

Sauce Béarnaise : 2.00€

Sauce Gribiche: 2.00€

Suggestion du moment (*voir ardoise*).

Notre Café gourmand.

Le citron jaune, biscuit éponge, crumble, sorbet citron et ses crème de citron.

Suggestion du moment (*voir ardoise*). *ou*

Assiette de fromages Normands au lait cru.

Menu 30.00

L'Espadon, coeur de longe en gravlax de betterave, oeufs de truite et huile d'aneth accompagné
d'une crème montée au Ricard.

Le Boeuf servit en cannelloni garnit de sa sauce ravigote, crumble de parmesan
et son jaune d'oeuf.

Le French Bao, croissant en portefeuille garnit de son poulet à la citronnelle et
d'un coleslaw maison

Le filet de bœuf servit sur ses asperges vertes fumées, sauce au citrons confits et huile de sésame.

La côte de cochon aplatie et panée au pako, légumes confits et ses sauces sriracha
et mayonnaise au miso.

Poisson à la plancha retour de pêche, selon vents et marées. (*supplément possible selon les
arrivages, voir ardoise*)

Le café, biscuit moelleux et son crêmeux au café, pointe de gianduja.

Le ménage à trois, entremet au litchi, insert framboise le tout sur sa dacquoise, coulis de framboise
infusé à la rose et litchi, sorbet framboise
Assiette fromages normands au lait cru.

Pas de possibilité de changement dans les menus

Desserts

Le Citron, tourné autour du citron jaune, biscuit éponge crumble, sorbet citron et ses crèmes de citron	10.00
Le ménage à trois, entremet au litchi, insert framboise le tout sur sa dacquoise, coulis de framboise infusé à la rose et litchi, sorbet framboise.	10.00
Notre café gourmand.	10.00
Coupe Colonel ou Poire ou Normand	9.50
Suggestion du moment (voir ardoise)	10.00
Assiette des fameux fromages normands, au lait cru	10.00

Un peu de fraîcheur : les Glaces L'ANGELYS

Sorbets : citron, framboise, fraise, cassis, fruits de la passion, poire.

Glaces : chocolat noir, vanille, café, nougat Montélimar, caramel beurre salé, menthe chocolat, rhum raisin.

1 boule : 2.50

2 boules : 5.00

3 boules : 7.50

Crème fouettée : 1.00

Sauce chocolat, café, caramel : 1.00

Coupes :

Dame blanche (3boules vanille, sauce chocolat, crème fouettée) 9.50

Café ou Chocolat liégeois (2boules chocolat ou café, 1 boule vanille, sauce chocolat ou café, crème fouettée) 9.50

Boissons chaudes

Expresso	2.00
Décaféiné	2.20
Café crème	3.70
Chocolat chaud	4.10
Cappucino	4.80
Thé et infusion	4.30
Irish coffee	10.50

Digestifs

Cognac V.S.O.P	7.50
Cognac X.O	12.00
Armagnac, Get 27/31, Baileys, Poire, Limencello, calvados...	7.00