

Les incontournables

Servi uniquement le soir et week-end

Pièce du boucher race Normande 200g (env.)	20.00 €
Côte de bœuf de Galice, race Espagnole pour 2 personnes à partager 1kg100g (env.)	85.00 €
Faux filet de bœuf race Normande 300g (env.)	34.00 €

Les viandes grillées sont servies avec des frites et légumes et la sauce du moment

Les viandes sont pesées à
cru

Le Menu

Servi uniquement le soir et week-end

ENTREE + PLAT + DESSERT : 36.00 €

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 25.00 €

ENTREES :

- Terrine du moment, chutney d'oignons
- Velouté de légumes de saison, œuf poché
- Terrine de la mer et son condiment
- Rillettes de poissons en mille feuille

PLATS :

- Poisson du moment, bisque de homard, légumes de saison
- Demi magret de canard, jus de canard forestier, écrasé de pommes de terre
- Sauté de veau, sauce forestière et pommes de terre
- Ravioles végétariennes et sa sauce carotte, parmesan
- Tête de veau sauce gribiche, pommes de terre vapeur
- Côte de cochon fermière, sauce aux champignons et écrasé de pommes de terre

DESSERTS :

Voir les desserts page suivante

Trou Normand 5.00 €

Prix à la carte :

- entrée 11.50€
- Plat 24€
- Dessert 10€

Les desserts

Servi uniquement le soir et week-end

- Cake cerise amarena, glace chocolat
- Pomme tatin, feuilleté et crème vanille mascarpone
- Clémentines rôties au miel local, financier
- Café gourmand
- Chariot de fromages affinés

- Coupe de glace 3 parfums

Parfum de glace : vanille, framboise, chocolat, café, noisette, fruit de la passion, citron, yaourt, pistache, noix de coco, cassis, rhum raisin, menthe chocolat, caramel, mangue

Menu enfant

PLAT + DESSERT : 9.90 €

Menu servi jusqu'à 12 ans

PLATS :

Steak haché ou poisson

Accompagnement

⋮ Frites ou légumes

DESSERTS :

Boule de glace ou brownie au chocolat