

A la carte

Entrées

Notre planche de jambon de Bayonne affiné pendant 24 mois, du domaine Abotia	17.50
Notre planche de jambon et fromage, jambon de bayonne abotia affiné 24 mois accompagnée de comté et tome d'isigny.	24.00
La stracciatella, coeur de burrata agrémenté de panais rôtis au four, et ses noisettes torréfiées.	11.00
Les Asperges blanches, blanchies servies sur une sauce hollandaise, crumble de noisette et jaune d'oeuf déshydraté.	10.00
L'espadon mi cuit façon tigre de leche au lait de coco et sa salade de coriandre, perle d'huile verte.	10.00
Suggestion du moment (voir ardoise)	10.00
Les huîtres de l'huître de la Seudre par 6 : 12.00 par 9 : 18.00€ par 13 : 24.00€	

Plats

Omelette roulée à la française, de la « ferme de Pibot »	14.00
Le poulpe en tentacule braisé puis revenue au beurre sur son siphon de pomme de terre au chorizo ibérique.	24.00
L'encornet frit et sa salade d'herbes fraîches, satay de carotte et guacamole maison.	20.00
Le paleron de boeuf braisé dix heures et éffiloché, couronne de purée de pomme de terre, jus de cuisson réduit et son gel mangue.	21.00
Ris de veau, doré au beurre sur sa crème de poireaux, sommités d'asperges vertes relevé au citron.	26.00
La marmite Normande, notre version Normande de la tartiflette avec du camembert au lait cru, grenailles et une compoté oignons, lardons.	21.00
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
Salade Scandinave, garnie de fruits et légumes assaisonnés par nos soins, saumon et saint jacques snackées et son gel yuzu.	19.00

Pasta

Pasta carbonara Pastinaca*

(Pates à la crème de panais, poires fraîches et bleu d'auvergne)

14.00

Pasta au poulet coco *

(crème de curry rouge au lait de coco et son poulet au soja, parmesan, roquette)

14.00

Risotto au guanciale et saint jacques, fine roquette

22.00

Pappardelle à la crème de truffe, parmesan et ses pousses de roquettes

18.50

Pappardelle au parmesan, flambée à la grappa dans sa meule, sous vos yeux.

22.00

Uniquement le soir

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'espadon mi cuit façon tigre de leche au lait de coco et sa salade de coriandre,
perle d'huile verte.

Les Asperges blanches, blanchies servies sur une sauce hollandaise, crumble de noisette
et jaune d'oeuf déshydraté

Suggestion du moment (voir ardoise).

L'encornet frit et sa salade d'herbes fraîches, satay de carotte et guacamole maison.

Larlepem largomucho 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 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€

Suggestion du moment (voir ardoise).

Notre Café gourmand.

La mousse du Limousin, mousse fromage blanc au citron
et son pistou à la menthe fraîche sur son crumble à la
cannelle.

.Suggestion du moment (voir ardoise).

Assiette de fromages Normands au lait cru.

Menu 30.00

Les huîtres de l'huître de la Seudre par 6.

La Saint Jacques et radis noirs servis en carpaccio, condimenté par nos soins.

La stracciatella, coeur de burrata agrémenté de panais rôtis au four,
et ses noisettes torréfiées.

Le poulpe en tentacule braisé puis revenue au beurre sur son siphon de pomme de terre
au chorizo ibérique

Le paleron de boeuf braisé dix heures et effiloché, couronne de purée de pomme de terre, jus
de cuisson réduit et son gel mangue

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

Le mille feuilles, fruits de la passion, garnit de sa crème passion et son gel, caramel au beurre salé.

Le chocolat dacquoise noisette cacao et sa ganache montée en fingers,
croustillant de praliné et sa glace vanille de l'Angelys.

Assiette de fromages Normands au lait cru.

Pas de possibilité de changement dans les menus

Desserts

Le chocolat dacquoise noisette cacao et sa ganache montée en fingers, croustillant de praliné et sa glace vanille de l'Angelys.	11.00
La mousse du Limousin, mousse fromage blanc au citron et son pistou à la menthe fraîche sur son crumble à la cannelle.	9.00
Le mille feuilles, fruits de la passion, garnit de sa crème passion et son gel, caramel au beurre salé.	10.00
La fraise, salpicon de fraises sur son biscuit shortbread, purée de fraises à la menthe recouvert de son voile.	11.00
La crêpe suzette préparée à la minute, crêpes revenues au beurre d'orange et caramel, flambé au grand marnier.	13.00
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, 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