



ENTRÉES

Terrine Maison , éclats de foie gras & toasts de pains grillés	12€
Soupe de poisson , rouille, emmental & tuiles de pains	9€
Saumon fumé , beurre d'Isigny & toasts de pains grillés	13€
Œufs mollets , jus truffé, poêlée de champignons & croûtons	10€
Foie gras mi-cuit , chutney pomme-figue	16€
Petit camembert rôti , miel & thym	10€
Os à moelle , fleur de sel de Guérande	11€
Escargots de Bourgogne au beurre d'ail : 6 pièces ou 12 pièces	10€ -19€

SALADES

Poulet croustillant , façon César	15€
Duo de Saint-Jacques & gambas , légumes croquants & noix	19€
Saumon fumé , légumes croquants & agrumes	16€
Croque-Monsieur crémeux, jambon & emmental	14€

VÉGÉTARIEN



Gnocchis de pommes de terre , champignons, parmesan et croûtons	19€
--	-----



VIANDES

Côte de cochon fermière au cidre, pommes grenailles	23€
Suprême de volaille , crème de morilles & pomme purée	20€
Burger de bœuf , comté, lard, oignons frits & frites fraîches	19€
Ris de veau , pomme purée, champignons & crème de foie gras	31€
Pièce de bœuf , sauce poivre, frites fraîches	24€
Parmentier de canard , jus truffé et salade verte	20€
Tartare de bœuf , salade & frites fraîches	20€
Tripes à la mode de Caen & frites fraîches	20€
Vol-au-vent de volaille et ris de veau , crème de foie gras et salade verte	26€
Bœuf Rossini , pomme purée & jus truffé	28€

POISSONS

Saint-Jacques , risotto aux petits légumes & crème de crustacés	26€
Filet de cabillaud , pomme purée, poêlée de champignons & beurre blanc	23€
Filet de daurade , pommes grenailles & sauce safranée	22€
Retour de pêche , risotto, légumes de saison & sauce crème	25€
Aile de raie , crème aux câpres, croûtons & pomme purée	21€
Saumon rôti , légumes et sauce safranée	21€

SUPPLÉMENT GARNITURE

Frites fraîches, légumes de saison, pomme purée, risotto ou salade verte	4€
--	----



MENU NORMANDIE - 29€

Terrine Maison, éclats de foie-gras & toasts de pains grillés
Soupe de poisson, rouille, emmental et tuiles de pains
Œufs mollets, jus truffé, poêlée de champignons & croûtons

Suprême de volaille, crème de morilles, pomme purée
Saumon rôti, légumes de saison et sauce safranée
Tripes à la mode de Caen, frites fraîches

Mousse au chocolat et tuile croquante
Crème brûlée à la vanille
Fromage blanc, coulis fruits rouges

MENU ROYAL - 39€

Foie gras mi-cuit Chutney pomme-figue
6 Escargots de Bourgogne au beurre d'ail
Saumon fumé, beurre d'Isigny et toasts de pains grillés

Pièce de bœuf, sauce poivre, frites fraîches
Filet de cabillaud, pomme purée, poêlée de champignons & beurre blanc
Saint-Jacques, risotto aux petits légumes & crème de crustacés

Dessert au choix
Café Gourmand – 2€ supplément
Champagne Gourmand – 5€ supplément

MENU ENFANT - 12€

(Jusqu'à 12 ans)

Poulet croustillant
Frites fraîches

Mousse au chocolat

PLAT DU MIDI – 12€

Du lundi au vendredi,
Hors jours fériés



FROMAGES

Petit camembert rôti , miel et thym	10€
Assiette de fromage & salade verte	10€

DESSERTS

Mousse au chocolat & tuile croquante	9€
Choux façon « Paris-Brest »	11€
Profiterole , glace vanille, sauce chocolat & chantilly	11€
Tarte citron meringuée	10€
Crème brûlée à la vanille	9€
Fromage blanc & coulis fruits rouges	8€
Tarte Tatin , caramel & glace vanille	10€
Ile flottante & crème anglaise	9€
Café / Thé gourmand	11€
Champagne gourmand	15€

COUPES GLACÉES

Chocolat liégeois , glace chocolat, sauce chocolat & chantilly	9€
Café liégeois , glace café, sauce café & chantilly	9€
Dame blanche , glace vanille, sauce chocolat & chantilly	9€
Sorbet pomme au Calvados	9€

OUVERT tous les jours MIDI & SOIR
Fiche des allergènes disponible à l'accueil

