

A la carte

Entrées

Notre planche de jambon de Bayonne affiné pendant 24 mois, du domaine Abotia	17.50
L'Aranchini à la truffe sur son salmorejo de tomate et son tartare de tomate.	12.00
Le saumon en gravlax et ses betteraves, huile de persil et ses billes aux saveurs marine.	10.00
L'oeuf parfait de la ferme Pibot sur son crumble de chorizo Abotia accompagné d'une déclinaison de patate douce.	10.00
L'oeuf cocotte cuit sur table servit en cocotte accompagné d'un velouté de panais truffé, mouillettes de pain et conté.	14.00
La Citrouillette, Jack L Little (courge), rôtie et garnie d'un sauté de champignons, oignons et lardons, crème d'Isigny et Saint Marcelin grillé.	11.00
Suggestion du moment (voir ardoise)	10.00
Les huîtres de l'huîtrière 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 filet de lieu jaune à la plancha, sur sa purée de haricots coco, brunoise de chorizo et son huile.	20.00
Notre tête de veau servie en marmite dans son jus à l'estragon avec ses légumes à l'anglaise, sauce gribiche.	21.00
Le paleron de bœuf braisé dix heures et effiloché, couronne de purée de pomme de terre, jus de cuisson réduit et son gel myrtille.	21.00
Ris de veau, doré au beurre façon blanquette au citron.	26.00
La marmite Normande, notre version Normande de la tartiflette avec du camembert au lait cru, grenailles et une compotée 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 fumé : 2.00€	Sauce Bleu d'Auvergne : 2.00€
Beurre Maître d'hôtel à la truffe : 2.00€	Escalope de foie gras selon arrivage : 5.50€
Sauce béarnaise : 2.00€	Sauce Gribiche : 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 Thaï, garnit de légumes croquants en soy sauce et son émincé de bœuf au sésame.	19.00

Pasta

Pasta Carbonara au butternut *

(Pâtes façon carbonara au butternut, roquette, parmesan accompagnées de guanciale) **14.00**

Pasta au chèvre *

(pâtes, crème de fromage de chèvre aux figues séchées, noisettes torréfiées et **14.00**
Valençay)

Risotto au butternut et ses Saint Jacques snackées au parmesan **22.00**

Linguines à la crème de truffe, parmesan **18.50**

Linguine 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'Aranchini à la truffe sur son salmorejo de tomate et son tartare de tomate.
L'oeuf parfait de la ferme Pibot sur son crumble de chorizo Abotia accompagné
d'une déclinaison de patate douce.
Suggestion du moment (voir ardoise).

Le filet de lieu jaune à la plancha, sur sa purée de haricots coco,
brunoise de chorizo et son huile.

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 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.
Le chocolat, accompagné d'une ganache et d'un biscuit au chocolat,
crème anglaise au cacao et ses tuiles croustillantes au chocolat.

Suggestion du moment (voir ardoise). ou

Assiette de fromages Normands au lait cru.

Menu 30.00

Les huîtres de l'huîtrière de la Seudre par 6.
La Citrouillette, Jack L Little (courge), rôtie et garnie d'un sauté de champignons, oignons et lardons,
crème d'Isigny et Saint Marcellin grillé.
Le saumon en gravlax et ses betteraves, huile de persil et ses billes aux saveurs marine.

Notre tête de veau servie en marmite dans son jus à l'estragon avec ses légumes à l'anglaise, sauce gribiche

Le paleron de bœuf braisé dix heures et effiloché, couronne de purée de pomme de terre,
jus de cuisson réduit et son gel myrtille.

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

La poire pochée dans un sirop à l'hibiscus et épices douces et son crumble façon chai accompagné d'une crème mascarpone vanille et sa
glace vanille de l'Angelys.
Le financier noisettes, citron et sa déclinaison d'agrumes, sorbet orange sanguine
Assiette fromages normands au lait cru.

Pas de possibilité de changement dans les menus

Desserts

Le chocolat, accompagné d'une ganache et d'un biscuit au chocolat, crème anglaise au cacao et ses tuiles croustillantes au chocolat.	10.00
Le financier noisettes, citron et sa déclinaison d'agrumes, sorbet orange sanguine.	10.00
Le baba au rhum maison poché dans son sirop au rhum et écorces d'oranges, crème mascarpone à la vanille.	11.00
La poire pochée dans un sirop à l'hibiscus et épices douces et son crumble façon chai accompagné d'une crème mascarpone vanille et sa glace vanille de l'Angelys.	10.00
Notre café gourmand. (supplément de 1.50€ pour un thé, chocolat)	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