



# Carte du Restaurant

## Pour l'apéro



Planche à partager pour 2 ou pas ! (jambon de pays, serrano, chorizo, saucisson sec et fromage à pâte cuite) 16€

## Entrées



Tarte fine de tomates au pesto et chèvre frais rôtie à l'huile d'olive 13€

Risotto crémeux au camembert, Œuf poché et copeaux de parmesan 14€

Cocotte Lutée d'escargots de la Marnière aux champignons et crème persillée 16€

Rosace de saumon Gravelax, crème montée, billes de Yuzu et dentelle de pain noir 17€

## Plats



Suprême de pintade fermière sauce morilles et son gâteau de pomme de terre 22€

Magret de canard IGP sur Ouest jus corsé aux romarin pomme grenaille confit 24€

Haddock fumé à l'ancienne poché dans sa crème Normande sur caviar végétal 25€

Poire de bœuf de 300g sauce Bordelaise racines rôties et frites maison à la graisse de bœuf 26€

Burger de printemps à la Normande Spécial Grand Cerf 16€

## Fromages

Assiette d'assortiments de fromages sélectionnés par nos soins 9€

## Desserts



Crème Brûlée à la vanille Bourbon de Madagascar 9€

Baba du Grand Cerf 9€

Cœur coulant chocolat Cluizel et sa glace caramel laitier d'un meilleur ouvrier de France 9€

Profiteroles au chocolat Cluizel et sa crème glacée à la vanille d'un meilleur ouvrier de France 10€

Café Gourmand 10€

Pour un dessert glacé, n'hésitez pas à nous demander notre carte des Glaces

Toutes nos recettes sont réalisées sur place, à base de produits frais.

Prix Nets incluant les 10% pour l'état 😊