

A la carte

Entrées

Notre planche de jambon de Bayonne affiné pendant 24 mois, du domaine Abotia	17.50
Le French Bao, garnit de son poulet à la citronnelle et d'un coleslaw maison	12.00
La tomate d'antan garnit d'ananas sur une crème de féta et ses fines pousses.	10.00
L'oeuf tamago, oeuf gras cuit de la ferme Pibot confits en soy sauce, servit sur leur mayonnaise au miso rouge et son banchan de légumes.	10.00
Le maigre en sashimi et sa vinaigrette à la cerise.	10.00
Le veau, vitello tonato et son huile de chorizo du domaine « Abotia » fumé, condimenté par nos soins.	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 maquereaux sur sa mousseline de céleri au café, gel citron.	20.00
Le suprême de poulet aplatie et panée au pako, légumes confits et ses sauces sriracha et mayonnaise au miso.	21.00
La pluma de cochon sur sa mousseline de patate douce et sa sauce barbecue à la betterave.	23.00
Ris de veau, doré au beurre accompagné de ses pleurotes grillés, nappé de viande à la sauce soja.	26.00
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
La burrata bowl, salade composé de lentilles garnit selon l'humeur, burrata à la truffe, poisson selon retour de pêche, légumes et fruits frais.	19.00
Salade Thaï, garnit de légumes croquants en soy sauce et son émincé de bœuf au sésame.	19.00

Pasta

Pasta Cece *

(Pates froides en salade accompagné de pois chiche tomates confites féta et basilic) 14.00

Pasta Rosalia *

(pates sautées dans une sauce au poivron, oignon et tomate, chorizo en poudre, roquette et parmesan) 14.00

Risotto façon vongole, coques et couteaux en persillade 22.00

Linguines à la crème de truffe, parmesan 17.50

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'oeuf tamago, oeuf gras cuit de la ferme Pibot confits en soy sauce, servit sur leur
mayonnaise au miso rouge et son banchan de légumes.

le tout relevé d'une mayonnaise sriracha.

La tomate, tomate d'antan garnit d'ananas sur une crème de féta et ses fines pousses.

Suggestion du moment (*voir ardoise*).

Le filet de maquereaux en mousseline et son dos, déclinaison de choux fleur et de
choux romanesco.

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 citron jaune, biscuit éponge, crumble, sorbet citron et ses crème de citron.

Suggestion du moment (*voir ardoise*). *ou*

Assiette de fromages Normands au lait cru.

Menu 30.00

Le maigre en sashimi et sa vinaigrette à la cerise.

Le veau, vitello tonato et son huile de chorizo du domaine «Abotia» fumé, condimenté par nos soins.

Le French Bao, croissant en portefeuille garnit de son poulet à la citronnelle et
d'un coleslaw maison

La pluma de cochon sur sa mousseline de patate douce et sa sauce barbecue à la betterave.

Le suprême de poulet aplatie et panée au pako, légumes confits et ses sauces sriracha
et mayonnaise au miso.

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

Le tiramisu, en dôme et son insert praliné café, dacquoise cacao et sauce chocolat 55%.

Le ménage à trois, entremet au litchi, insert framboise le tout sur sa dacquoise, coulis de framboise
infusé à la rose et litchi, sorbet framboise
Assiette fromages normands au lait cru.

Pas de possibilité de changement dans les menus

Desserts

Le Citron, tourné autour du citron jaune, biscuit éponge crumble, sorbet citron et ses crèmes de citron	10.00
Le ménage à trois, entremet au litchi, insert framboise le tout sur sa dacquoise, coulis de framboise infusé à la rose et litchi, sorbet framboise.	10.00
Le tiramisu, dôme tiramisu et son insert praliné café, dacquoise cacao et sauce chocolat 55%	10.00
La mousse au chocolat de Tanzanie et son insert noix de coco, perlée de son huile et ponte de fleur de sel.	10.00
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

Espresso	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