

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 salade de tomate d'antan et pêches jaune fraîche sur sa crème de burrata.	10.00
Mi cuit de saumon à la flamme sur sa nage de mangue condimenté par nos soins.	10.00
Le maquereaux mi cuit et sa mitonnée pois betterave, condimenté de framboise.	10.00
Le tataki, carpaccio de mignon de cochon compressé et ses copeaux de Beaufort, jus de viande réduit.	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 maigre snaké sur un risotto de petit épeautre au bouillon de volaille condimenté par nos soin.	24.00
Le lieu jaune, sur sa crème de panais et ses chips beurre nantais au cambava.	20.00
La pluma sur sa tombé de champignons et son condiment pruneaux armagnac, jus de viande corsé.	21.00
Ris de veau sur sa crème de panais, et son jus court.	26.00
Le tartare de bœuf condimenté par nos soins liées avec sa mayonnaise allégée au bouillon de volaille.	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 Camembert : 2.00€
Beurre Maître d'hôtel au N'duja : 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 Caesar, salade romaine et sa sauce caesar maison, parmesan, croûtons, giancele.	19.00
La Burrata, salade de tomates accompagné de sa burrata condimenté par nos soins	19.00

Pasta

Pasta Al Fredo*

(Pâtes revenue à la crème d'ail, courgettes à l'huile d'olive, jambon abotia, roquette et parmesan) 14.00

Pasta au chèvre *

(pâte avec crème de chèvre au miel, noix torréfiées, parmesan) 14.00

Pappardelle à la crème de truffe, parmesan et ses pousses de roquettes 21.00

Menu du midi

Uniquement le midi en semaine, hors jours fériés et week-end

Entrée + plat OU Plat + dessert 17.00

Entrée + plat + dessert 20.00

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 26.00

Le saumon, mi cuit à la flamme sur sa nage de mangue condimenté par nos soins.

Carpaccio de mignon de cochon compressé et ses copeaux de beaufort, jus de viande réduit.

Suggestion du moment (*voir ardoise*).

Le lieu jaune, sur sa crème de panais et ses chips beurre nantais au cambava.

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.

L'Ananas rôtie, caramel au rhum et meringue.

.Suggestion du moment (*voir ardoise*).

Assiette de fromages Normands au lait cru.

Menu 31.00

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

Le maquereaux mi cuit et sa mitonnée pois betterave, condimenté de frmaboise.

Salade de tomate d'antan et pêches jaune fraîche sur sa crème de burrata.

Le maigre snaké sur un risotto de petit épeautre au bouillon de volaille condimenté par nos soins.

La pluma, sur sa tombé de champignons et son condiment pruneaux armagnac, jus de viande

corsé.

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

Le chocolat sur sa crème anglaise chocolat, huile café et sarrasin grillé, glace chocolat de l'Angelys.

La pêche fraîche et son crémeux chocolat blanc, crumble amandes.

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

La noix, biscuit moelleux à la noix, crème montée au marrons, crème anglaise et sa glace vanille de l'Angelys.	10.00
La pêche, fraîche et son crèmeux chocolat blanc, crumble amandes.	10.00
L'Ananas rôtie, caramel au rhum et meringue.	10.00
Le chocolat, moelleux chocolat sur sa crème anglaise chocolat, huile café et sarrasin grillé, glace chocolat par l'Angelys.	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

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