

ENTRÉES

Saumon fumé , beurre d'Isigny et toast de pain grillé	13€
Terrine Maison , éclats de foie-gras & toast de pain grillé	12€
 Burrata crémeuse , tomates cerises et pesto	10€
Œufs Bénédicte au saumon fumé	11€
Os à moelle , fleur de sel de Guérande	11€
Petit camembert rôti , au miel & thym	10€
Foie gras mi-cuit , chutney pomme-figue	16€
Carpaccio de bœuf Angus , salade verte	10€
Escargots de bourgogne beurre d'ail : 6 pièces / 12 pièces	10€ 19€

SALADES

Poulet croustillant façon César	14€
Toast de Camembert , miel, noix & pommes	14€
 Burrata crémeuse , tomates et pesto	14€
Saumon fumé , agrumes & légumes croquants	16€
Croque-Monsieur crémeux jambon & emmental	14€

VEGETARIEN

 Penne Rigate , légumes de saison burrata crémeuse & pesto	20€
--	-----



VIANDES

Suprême de volaille , crème de morilles, pomme purée	20€
Burger de bœuf , comté, lard, oignons frits & frites fraîches	19€
Côte de cochon fermière au cidre, pomme purée	23€
Tartare de bœuf , salade frites fraîches	20€
Pièce de bœuf , sauce poivre & frites fraîches	24€
Grand Carpaccio de bœuf Angus , salade et frites fraîches	20€
Parmentier de canard , jus truffé & salade verte	20€
Tripes à la mode de Caen , frites fraîches	20€
Belle Entrecôte , beurre maître d'hôtel & frites fraîches	32€

(Origine viande U.E)

POISSONS

Filet de Cabillaud , pomme purée, petit pois & crème d'Isigny	22€
Duo de Poulpes & Encornets , légumes de saison & aïoli	25€
Retour de pêche , risotto aux petit légumes & beurre blanc	25€
Pâtes au Gambas , légumes du soleil	24€
Aile de raie , crème aux câpres, croûtons & pomme purée	21€
Filet de Daurade , risotto, asperges vertes & sauce mousseline	23€

SUPPLÉMENT GARNITURE

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



MENU NORMANDIE 29€

Terrine Maison, éclats de foie-gras & toast de pain grillé

Œufs Bénédictes au saumon fumé

 **Burrata crémeuse**, tomates cerises et pesto

Suprême de volaille, crème de morilles, pomme purée

Filet de Cabillaud, pomme purée, petit pois & crème d'Isigny

Tripes à la mode de Caen, frites fraîches

Mousse au chocolat & tuile croquante

Fromage blanc, coulis fruits rouges

Crème brûlée à la vanille

MENU ROYAL 39€

6 Escargots de Bourgogne au beurre d'ail

Foie gras mi-cuit Chutney pommes figues

Saumon Fumé, beurre d'Isigny et toast de pain grillé

Pièce de bœuf, sauce poivre, frites fraîches

Duo de Poulpe & Encornets, légumes de saison & aioli

 **Penne Rigate**, légumes de saisons burrata crémeuse & pesto

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



DESSERTS

Mousse au chocolat & tuile croquante	9€
Crème brûlée à la vanille	9€
Fromage blanc , coulis fruits rouges	8€
Mille-feuilles , crémeux vanille & caramel	10€
Panaché de sorbets , fruits frais	12€
Café / thé gourmand	11€
Champagne gourmand	15€
Pommes caramélisées , sablé Normand & crème vanillé	10€
Salade de fruits frais , sirop à la menthe	10€
Petit camembert rôti au miel & thym	10€
Assiette de fromage & salade verte	10€
Profiterole , glace vanille, sauce chocolat & chantilly	11€
Sorbet pomme au Calvados	9€
Chocolat liégeois glace chocolat et sauce chocolat & chantilly	9€
Café liégeois , glace café, sauce café et chantilly	9€
Dame blanche , glace vanille, sauce chocolat & chantilly	9€
Sorbet citron au Limoncello	9€



OUVERT tous les jours MIDI & SOIR

(Fiche des allergènes est disponible à l'accueil)