



## MENU DOUCEUR

Entrée Plats Dessert 24€90 ou Entrée Plats fromages dessert 29€90

### Nos Entrées

#### Entre du jour

Œuf dur mayonnaise maison et lit de salade verte croquante  
Terrine du moment et sa Compotée d'oignons, salade verte  
Croustillants de chèvre chaud au miel et son dôme de salade verte  
Carpaccio de tomate mozzarella au pesto et salade croquante  
Harengs pommes à l'huile et salade verte croquante  
Escargots de bourgogne x6 pièces label rouge +5€90

Sorbet a la pomme et vodka françaises Cîroc Red Berry +6€50

### Nos Plats

#### Suggestion du jours

Suprême de poulet jaune fermier Label Rouge sauce forestière Gratin Dauphinois  
Poisson retour du marché sauce beurre blanc au muscadet et légumes du jours  
Raviolis frais du moment et sauce parmesan  
Piece de bœuf poêlé au poivre ((viande française)) Gratin Dauphinois +3€20  
Salade de chevre chaud au miel  
Tartare de Bœuf Préparé ((viande française)) Gratin Dauphinois et salade +2€90  
Tête de veau ((spécialité maison)) sauce Ravigote, aux 3 légumes cuits au Jus +3€90  
Marmite de saint jacques poêlées, sauce champagne légumes du jour +5€90  
Filet de saint pierre poêle ((MSC)) beurre blanc au muscadet et légumes du jours +4€20

### Nos Fromages et dessert

#### *Dessert à commander en début de repas*

#### Dessert du jour

Dégustation de trois fromages AOP Normandie et Salade croquante aux noix  
Fromage blanc au miel ou son coulis fruits rouges  
Crème brulée à la vanille  
Crêpes au Nutella et son coulis de chocolat  
Crumble aux myrtilles sa boule de glace à la Vanille  
Profiteroles à la vanille et son coulis de chocolat chaud + 2€90  
Teurgoule à la cannelle boule de Glace Vanille + 1€90  
((Spécialité Normand)) riz au lait cuit doucement pendant 4 h au four)  
Tiramisu traditionnelle à l'amaretto et café corse +1€90