



# 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



Risotto « Quatre C » cidre, Calvados, camembert et crème normande, butternut confit 13€  
Tourte Normande (feuilletage, échalotes et pommes confits, andouille de vire et camembert) 15€  
Cocotte Lutée d'escargots aux champignons et crème Normande persillée 16€  
Rosace de saumon gravlax par nos soins, crème montée, billes de Yuzu 17€

## Plats



Cuisse de canard confit, gâteau de pomme de terre et sa salade 22€  
Tartare de Bœuf au couteau, race Charolaise 180grs, ketchup maison accompagné de ses frites 23€  
Filet mignon de porc sauce Normande et son écrasée de pomme de terre au beurre salé 24€  
Filet de hadock fumé poché dans la crème sur lit de petit épeautre et courgette rôtie 26€  
Burger à la Normande Spécial Grand Cerf 17€

## 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 9,50€  
Cœur coulant chocolat Cluïzel et sa glace caramel laitier d'un meilleur ouvrier de France 9,50€  
Profiteroles au chocolat Cluïzel 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 de glaces  
Toutes nos recettes sont réalisées sur place, à base de produits frais.

Prix Nets incluant les 10% pour l'état

