

Carte été entrées



Entrées froides



Rillettes de canard à la normande (sans porc) accompagnée de ses toasts à l'ail

10€



Terrine de Foie Gras de Canard au Calvados et son pain aux graines de courges et lins

16€

Déclinaisons de gravlax :

saint jacques  au curcuma ,bœuf au tandoori , saumon aux agrumes parfumé à l'estragon

17€

Entrées chaudes

Velouté de coraux de saint jacques au curcuma

10€

Les caquelons de 6 escargots beurre persillé

8€ ou 12 escargots à 12€

Les caquelons de 6 escargots à la Normande

8€ ou 12 escargots à 12€

Poêlée de Cuisses de grenouilles persillées.

13.50€

Entrée Végétarienne

velouté de betterave aux pleurotes

9€

La salade Automne hiver

18.50€

Salade, saumon gravlax , gravlax de bœuf , rillettes de Sole à la citronnelle , émincé de volaille aux pommes

La planche à partager

Pour 2 personnes

43€

Froid : saumon gravlax , rillettes de sole et colin , foie gras , rillettes de canard à la Normande , bœuf gravlax

Chaud : velouté de coraux de saint jacques au curcuma , émincé de volaille et oignons confits ,

Fromage : Sélection de fromages normands

Carte été plats



Poulet rôti à l'huile de truffe De Mamie Charlotte Origine poulet française

43€

À partager pour 2 personnes Frites sauce cidre ou camembert

Le Tartare de bœuf coupé au couteau Non préparé (origine France, abattage France)

17.50€

Burger Normand sauce camembert (pain bun, émincé de volaille, oignons confits, pommes).

18.50€

tête de veau sauce gribiche

21.50€

Faux filet Français (race Normande) pièce de +ou- 300g sauce camembert ou cidre ou jus corsé

22.50€

Effiloché de canard braisé au cidre Rossini, foie gras , pain brioché , truffes , jus corsé

23.50€

Ris de veau au cidre fermier

26€

Poissons

Aile de raie velouté aux câpres

22€

Poêlée de saint jacques sauce fécampoise

24€

Filet de turbot poché au cidre fermier velouté de homard

26€

Plat végétarien

Le burger Végétarien

18€

Pain bun , galette de légumes, riz, lentilles, féculé de maïs, oignons confits et coulis d'herbes.

1 garniture au choix avec nos plats :

- Salade ou Frites Maison ou Compotée de poireaux en persillade Garniture supplémentaire : 5.50€

Fromages



Tarte fine camembert aux pommes fruits

8€

Planche de 4 fromages Normands

12€

Pont l'évêque, Neufchâtel, Camembert et Livarot

Desserts



Le Tapioca poire pochée au cidre sauce chocolat noir au pommeau

8€

Le Brownie au chocolat au calvados sauce caramel au beurre salé

8€

Dessert végétarien

Carpaccio d'orange, ananas au sirop de canne sorbet citron jaune

8€



Dessert normand

Le Soufflé glacé normand sauce caramel beurre salé, pommes , calvados

9€

Café gourmand

11€

(tapioca , brownie , poire poché au cidre , soupe d'orange au sirop de canne)

MENU ENFANT jusqu'à 11ans

Menu 2 plats 14€

Entrée, Plat ou Plat, Dessert

Menu 3 plats 16€

Entrée, Plat et Dessert

Entrée rillettes de sole

Plat Emincé de volaille frites

Dessert brownie sauce chocolat

Menu 2 plats



22.50€

Entrée plat ou plat dessert

Midi et soir du mardi au dimanche

Ou

MENU 3 PLATS

31.50€

Entrée , plat , fromage ou dessert

Midi et soir du mardi au dimanche

Entrées au choix :

Mille-feuille de Sole et colin à la citronnelle

ou

Tartare de poireaux aux agrumes chiffonnade de gravlax de saumon

ou

Entrée chaude

Velouté de coraux de saint jacques au curcuma

Plats au choix :

Croustillant d'effiloché de canard sauce au cidre

Ou

Risottos de lieu noir , velouté homard

Ou

Crêpe normande sauce camembert

Ou

Pavé de bœuf français sauce camembert ou jus corsé **supplément 5€**

1 garniture au choix avec nos plats sauf pour (le risottos de colin) :
Salade , Frites Maison , Compotée de poireaux en persillade

Garniture supplémentaire : **5,50€**

Fromages

Planche de 3 fromages Normands

Desserts au choix :

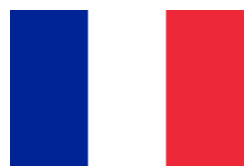
Soupe d'orange, ananas au sirop de canne sorbet citron jaune

ou

Le Brownie au chocolat au calvados sauce caramel au beurre salé

ou

Le Tapioca poire pochée au cidre sauce chocolat noir au pommeau



Carte

La Petite Auberge



TOUS NOS PLATS SONT FAITS
MAISON AVEC DES PRODUITS
LOCAUX.

**NOUS SOMMES OUVERT DU
MARDI AU DIMANCHE !**

mardi au Dimanche : 12h-
14h & 19h-22h

Fermeture le lundi

FAIRE UNE RESERVATION

02.35.70.80.18

lapetiteauberge76@gmail.com

***Tous nos plats sont susceptibles de
contenir les allergènes suivants :***

Céréales contenant du gluten (ex : blé, seigle, orge, etc...), crustacés & produits à base de crustacés, œufs & produits à base d'œufs, poissons et produits à base de poissons, arachides et produits à base d'arachides, soja & produits à base de soja, lait et produits à base de lait (y compris lactose), fruits à coques (ex : amandes, noisettes, noix, etc...) céleri et produits à base de céleri, moutarde et produits à base de moutarde,

graines de sésame & produits à base de sésame, anhydride sulfureux et sulfites (dans une certaine quantité). lupin et produits à base de lupin, mollusques et produits à base de mollusques.