

La carte est servi uniquement le vendredi soir,samedi midi,samedi soir et le dimanche midi , pas la semaine

Les entrées (the starters)

Foie gras de canard,confiture d'oignons et toasts (gluten) (foie gras and onion jam)	14,00€
Cassiolette d'escargots (x12) au beurre d'ail (casserole of snails in garlic butter)	12,00€
Saumon mariné à l'aneth,crème de ciboulette (salmon marinated in dill)	11,00€
Déclinaison de cochonnailles (declination of charcuteries)	10,00€
8 Huîtres n°2 creuses fine de Normandie (8 oysters of Normandy)	11,00€

Les plats (the dishes)

Filet de bœuf (viande bovine française) au poivre mignonnette (sauce à base de gluten)(beef fillet with pepper sauce)	15,00€
Magret de canard au poivre vert,légumes du jour (sauce à base de gluten)(duck breast with green pepper,vegetables of day)	13,50€
Rognons de veau à la graine de moutarde,légumes du jour (veal kidneys in mustard seed)	13,50€
Suprême de pintade à la crème de Calvados (sauce à base de crème) (guinea fowl supreme with cream of Calvados)	13,50€
Poisson selon l'arrivage et l'inspiration du chef (fish according to the chef)	15,00€

Le plateau de fromages (the cheeseboard)	5,50€
---	--------------

Les desserts (the desserts)

Crème brûlée (produit à base d'oeufs,crème et lait) à la gousse de vanille (creme brulee)	6,50€
Tarte (produit à base de gluten,oeufs et lait) selon l'inspiration du chef (homemade pie)	6,00€
Mousse (produit à base d'oeufs) au chocolat noir et sa glace (chocolate mousse)	6,00€
Nougat glacé (produit à base d'oeufs,crème et fruits à coques) (iced nougat)	6,00€

Menu enfant (-12ans) 9,00€ (kid's menu -12years old)

Salade de tomates ou saucisson sec	
Jambon blanc ou steak poêlé (viande bovine française) Mini cornet de glace	