

Les incontournables

Servi uniquement le soir et week-end

Pièce du boucher VBF 200g (env.)	20.00 €
Entrecôte de bœuf race Normande 300g (env.)	36.00 €
Faux filet de bœuf race Normande 250g (env.)	28.00 €
Andouillette sauce moutarde	19.00 €

Les viandes grillées sont servies avec des frites et légumes et la sauce du moment

Les viandes sont pesées à cru

Le Menu

Servi uniquement le soir et week-end

ENTREE + PLAT + DESSERT : 36.00 €

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 25.00 €

ENTREES :

- Terrine du moment et son condiment
- Velouté de Saint Jacques
- Poitrine de cochon confite et son bouillon parfumé Thaï
- Chiffonnade de laitue, homard et mangue (sup +6€)

PLATS :

- Poisson du moment, sauce safran et légumes de saison
- Demi magret de canard, jus de canard verveine et poivre vert du Kerala, écrasé de pommes de terre
- Joue de bœuf braisée lentement, écrasé de pommes de terre
- Ravioles végétariennes et sa sauce carotte

DESSERTS :

Voir les desserts page suivante

Trou Normand 5.00 €

Prix à la carte :

- Entrée 11.00€*
- Plat 25.00€
- Dessert 11.00€

*hors foie gras (17€)

Les desserts

Servi uniquement le soir et week-end

- Baba lemon, crème citron acidulée (sans alcool)
- Mille feuille crème vanille mascarpone, clémentine
- Tartelette au chocolat, coulis noisettes
- Café gourmand
- Chariot de fromages affinés

- Coupe de glace 3 parfums

Parfum de glace : vanille, framboise, chocolat, café, noisette, fruit de la passion, citron, yaourt, pistache, noix de coco, cassis, rhum raisin, menthe chocolat, caramel, mangue

Menu enfant

PLAT + DESSERT : 9.90 €

Menu servi jusqu'à 12 ans

PLATS :

Steak haché ou poisson

Accompagnement

⋮ Frites ou légumes

DESSERTS :

Boule de glace ou brownie au chocolat