

# A la carte

## Entrées

|                                                                                                                      |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Notre planche de jambon de Bayonne affiné pendant 24 mois, du domaine Abotia                                         | 17.50 |
| Notre planche de jambon et fromage, jambon de bayonne abotia affiné 24 mois accompagnée de comté et tome d'Isigny.   | 24.00 |
| La tomate, salade de tomates d'antan et pêches jaune fraîches sur sa crème de burrata.                               | 11.00 |
| Le melon en carpaccio et sa fêta en compression crème de jambon Abotia.                                              | 12.00 |
| L'espadon mi cuit façon tigre de leche au lait de coco et sa salade de coriandre, perle d'huile verte.               | 10.00 |
| Le tataki de mignon de cochon Abotia cuit en basse température et ses légumes croquants accompagné d'une sauce thai. | 12.00 |
| Suggestion du moment (voir ardoise)                                                                                  | 10.00 |
| Les huîtres de l'huîtrière de la Seudre par 6 : 12.00 par 9 : 18.00€ par 13 : 24.00€                                 |       |

## Plats

|                                                                                                      |                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Omelette roulée à la française, de la « ferme de Pibot »                                             | 14.00                                        |
| Le maigre, servit en ceviche dans une nage mangue, passion et ses condiments.                        | 24.00                                        |
| Le cabillaud sur son Ajo blanco aux amendes.                                                         | 20.00                                        |
| Le demi magret de canard sur ses navets marteaux glacés, eryngii sautés et ketchup d'abricot.        | 21.00                                        |
| Ris de veau, doré au beurre sur sa crème de poireaux, sommités d'asperges vertes relevé au citron.   | 26.00                                        |
| Le tartare de bœuf, condiments par nos soins lié avec sa mayonnaise allégée au bouillon de volaille. | 21.00                                        |
| Suggestion du moment (voir ardoise)                                                                  | 14.00                                        |
| Poisson à la plancha retour de pêche, selon vents et marées                                          | prix au cours                                |
| Entrecôte « race à viande » et sa pomme de terre camembert                                           |                                              |
| ≈ 300g : 29.00      ≈ 400g : 35.00      ≈ 500g : 38.00                                               |                                              |
| Notre côte de bœuf de race grillée à la fleur de sel.                                                | Prix au cours                                |
| (prévoir de l'attente pour la cuisson)                                                               |                                              |
| Sauce Poivre : 2.00€                                                                                 | Sauce Bleu d'Auvergne : 2.00€                |
| Beurre Maître d'hôtel à la truffe : 2.00€                                                            | Escalope de fois gras selon arrivage : 5.50€ |
| Sauce béarnaise : 2.00€                                                                              |                                              |

## Salades

|                                                                                                                                      |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Belle tartine du Pays d'Auge (Salade verte, pommes, oignons rouges, noix, toast Livarot, Pont-L'évêque, Camembert, pain de campagne) | 19.00 |
| La Burrata,                                                                                                                          |       |
| Salade tomates accompagné de sa burrata condimenté par nos soins                                                                     | 19.00 |
| Salade Caesar au poulet,                                                                                                             |       |
| salade romaine et sa sauce caesar maison, parmesan, croûtons gianciale.                                                              | 19.00 |

## Pasta

### Pasta Petit pois \*

*(Pâtes à la crème de petit pois, menthe fraîche et éclats de fourme d'Ambert, servie froides)*

14.00

### Pasta au poulet coco \*

*(crème de curry rouge au lait de coco et son poulet au soja, parmesan, roquette )*

14.00

**Pappardelle à la crème de truffe, parmesan et ses pousses de roquettes**

21.00

## Menu du midi

Uniquement le midi en semaine, hors jours fériés et week-end

**Entrée + plat OU Plat + dessert 17.00**

**Entrée + plat + dessert 20.00**

*Suggestion du moment (voir ardoise)*

*Velouté du moment*

-----

*Suggestion du moment (voir ardoise)*

*Pasta au choix \**

-----

*Suggestion du moment (voir ardoise)*

*Café gourmand maison*

## Menu enfant 12.00

Jusque l'âge de 10 ans

*Un verre de sirop à l'eau, coca cola, limonade*

-----

*Petit boucher, grenailles ou mousseline du moment*

*Ou*

*Petite Pasta au parmesan*

-----

*Petit moelleux au chocolat*

**Pas de possibilité de changement dans les menus**

## Menu 26.00

L'espadon mi cuit façon tigre de leche au lait de coco et sa salade de coriandre,

perle d'huile verte.

Notre vision de l'oeuf mimosa, mayonnaise persil et son pesto d'herbes.

Suggestion du moment (*voir ardoise*).

-----  
Le cabillaud sur son Ajo blanco aux amendes.

Larlepem largomuche du Louchébem

« le choix du boucher selon le chef » en argot du boucher Et sa patate camembert en robe des champs.

Sauce Poivre : 2.00€      Sauce Fourme d'ambert : 2.00€

Beurre Maître d'hôtel à la truffe : 2.00€      Escalope de fois gras selon arrivage: 5.50€

Sauce Béarnaise : 2.00€

Suggestion du moment (*voir ardoise*).

-----  
Notre Café gourmand.

La fraise, biscuit shortbread monte de son gel fraise  
et sa crème montée à la fraise piqué de fraises  
fraîches et sa sauce.

.Suggestion du moment (*voir ardoise*).

Assiette de fromages Normands au lait cru.

## Menu 31.00

Les huîtres de l'huîtrière de la Seudre par 6.

Le melon en carpaccio et sa fêta en compression crème de jambon Abotia.

La tomate en salade et pêches jaune fraîche sur sa crème de burrata.

-----  
Le maigre, servit en ceviche dans une nage mangue, passion et ses condiments.

Le demi magret de canard sur ses navets marteaux glacés,  
erynguii sautés et ketchup d'abricot.

Poisson à la plancha retour de pêche, selon vents et marées. (*supplément possible selon les arrivages, voir ardoise*)

La pêche pochée et son crémeux chocolat blanc, crumble amandes.  
Le chocolat & Passion, ganache chocolat noir sur son crumble cacao, coulis de passion et ses arlettes.

Assiette de fromages Normands au lait cru.

**Pas de possibilité de changement dans les menus**

## Desserts

|                                                                                                                               |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Le chocolat & passion, ganache chocolat noir sur son crumble cacao, coulis de passion et ses arlettes.                        | 11.00 |
| La fraise, biscuit shortbread monte de son gel fraise et sa crème montée à la fraise piqué de fraises fraîches et sa sauce.   | 9.00  |
| La pêche pochée et son crémeux chocolat blanc, crumble amandes.                                                               | 10.00 |
| Le choux craquelin garnit d'un guanduja et d'une crème à la vanille, noisettes torréfiées et sa crème anglaise chocolat amer. | 11.00 |
| Notre café gourmand.                                                                                                          | 10.00 |
| Coupe Colonel ou Poire ou Normand                                                                                             | 9.50  |
| Suggestion du moment (voir ardoise)                                                                                           | 10.00 |
| Assiette des fameux fromages normands, au lait cru                                                                            | 10.00 |

## Un peu de fraîcheur : les Glaces L'ANGELYS

**Sorbets** : citron, framboise, fraise, fruits de la passion, poire.  
**Glaces** : chocolat noir, vanille, café, nougat Montélimar, caramel beurre salé, menthe chocolat, rhum raisin.

- 1 boule : 2.50
- 2 boules : 5.00
- 3 boules : 7.50

Crème fouettée : 1.00  
 Sauce chocolat, café, caramel : 1.00

### Coupes :

|                                                                                                               |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Dame blanche (3boules vanille, sauce chocolat, crème fouettée)                                                | 9.50 |
| Café ou Chocolat liégeois (2boules chocolat ou café, 1 boule vanille, sauce chocolat ou café, crème fouettée) | 9.50 |

### Boissons chaudes

|                 |       |
|-----------------|-------|
| Expresso        | 2.00  |
| Décaféiné       | 2.20  |
| Café crème      | 3.70  |
| Chocolat chaud  | 4.10  |
| Cappucino       | 4.80  |
| Thé et infusion | 4.30  |
| Irish coffee    | 10.50 |

### Digestifs

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| Cognac V.S.O.P                       | 7.50  |
| Cognac X.O                           | 12.00 |
| Armagnac, Get 27/31, Baileys, Poire, |       |
| Limencello, calvados...              | 7.00  |