Menu Carte Tradition A 26.95 €

Prix Net sans boisson (dont TVA 10 % : 2.45€)

Légumes à la Provençale, œuf poché, jambon cru
Trio de croustillant de fromage sur son lit de salade

Tarte fine aux oignons et camembert

Terrine du jour

Foie gras de canard maison *Sup 7.00 €

Tête de veau tiède, vinaigrette aux échalotes *Sup 4.50 €

Cassolette océane à la bisque de homard *Sup. 3.95 €

Un Sorbet à la Pomme arrosé de Calvados peut vous être servi (sup. 4.00€)

Pièce de bœuf, sauce Poivre Vert

Andouillette de canard

Paupiette de veau, sauce au camembert

Filet de poisson du moment

Fondant de pintadeau farci normand*sup 2.95 €

Magret de Canard sauce Poivre Vert ou sauce aux fruits exotiques *sup. 4.95 €

Souris d'agneau au jus *sup. 6.75€

Osso buco de veau milanaise *sup. 5.50€

T-Bone de veau, sauce champignons * sup. 7.00 €

En supplément : Salade verte ou l'assiette des deux Fromages (sup.3.95 €)

Dessert du moment

Moelleux au chocolat

Terrine glacée aux pommes et Calvados

Tarte Tatin aux pommes *Sup 4.50 €

Coupe de Glaces ou de Sorbets

Entrée/Plat ou Plat /Dessert ou Entrée/Dessert 24.00 €

**Supplément à appliquer sur le menu et carte*

CARTE du PRESOIR

Entrée 13.50 €

Plat garni 21,50 €

Dessert 8.75 €

*supplément à appliquer sur le menu ou carte

Nous avons réorganisé nos prestations avec certes moins de choix mais c'est pour mieux vous satisfaire et respecter la fraîcheur des produits

Hygiène et Covid 19

Notre établissement respecte les normes d'hygiène les plus strictes pour combattre le Covid 19