

NOS MENUS

MENU CARTE BLANCHE

Servi pour l'ensemble des convives

DÉCLINAISON EN 5

PLATS

49€

Mise en bouche

Entrée

Poisson

Viande

Fromage

Dessert

DÉCLINAISON EN 7

PLATS

64€

Mise en bouche

Entrée froide

Entrée chaude

Poisson

Viande

Trou Normand

Fromage

Dessert

MENU ENTREE - PLAT - DESSERT

40€

SERVI UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE

Les suggestions qui composent ce menu sont celles encadrées sur la carte

PETIT GOURMAND

Pour les enfants de -12 ans

Pour les petits gourmands en herbe, nous leur proposons de partir à la découverte de notre carte avec des portions réduites à moitié prix pour éveiller leurs papilles !

(demi portion non réalisable sur les menus dégustations et le burger du moment)

LES MENUS DU CHEF

Servi pour l'ensemble des convives

MENU DU CHEF EN 5 DÉCLINAISONS 61€

Mise en bouche

Fois gras poêlé, velouté de courge et
noisettes torréfiées

Noix de St Jacques rôties au beurre,
risotto aux noisettes et lard fumé

Filet de bœuf, mousseline de pomme
de terre et champignons glacés, sauce
poivre

Selection de fromage de nos régions

Fondant à la châtaigne, crème vanillée,
meringue et sorbet mandarine

MENU DU CHEF EN 7 DÉCLINAISONS 76€

Mise en bouche

Fois gras poêlé, velouté de courge et
noisettes torréfiées

Saumon fumé par nos soins, choux
rouge mariné aux aïrelles, crème
acidulée et blinis

Noix de St Jacques rôties au beurre,
risotto aux noisettes et lard fumé

Filet de bœuf, mousseline de pomme de
terre et champignons glacés, sauce
poivre

Trou Normand

Selection de fromage de nos régions,

Fondant à la châtaigne, crème vanillée,
meringue et sorbet mandarine

CARTE

ENTREES

Fricassée de cuisses de grenouilles et escargots en persillade, coulis de persil et émulsion au lait d'ail	26€
Foie gras mi-cuit, chutney et billes de pommes à la cannelle, compotée de pomme et oignons et brioche du tourier	25€
Saumon label rouge fumé par nos soins, choux rouge mariné aux aïrelles, crème fouettée acidulée aux échalotes et blinis	24€
Huîtres Perles Noires N°3	par 6-18€ / par 12-32€
Tartare de filet de boeuf Charolais au couteau, sucrose croquante (entrée)	18€
Raviole ouverte de paleron de boeuf, crémeux et émulsion de champignons	15€
Velouté de courges, brunoise de butternut rôti et chantilly au curry noir	15€

PLATS

Linguines alle vongole aux coques et palourdes	26€
Burger de steack charolais au morbier et oignons grillés, mayonnaise au jus de viande et pommes grenailles	26€

NOS POISSONS

Filet de Saint Pierre, quartier de potimarron rôti à la vanille,
mousseline de courges et beurre blanc vanillé 44€

Noix de Saint Jacques, mousseline de topinambours,
pomme Dauphine truffée et émulsion de bardes 42€

Médailillon de lotte rôti, risotto aux noisettes torréfiées et pancetta 38€

Filet de rascasse, embeurrée de choux vert au blé tendre, choux rave glacé
et émulsion au céleri branche 25€

NOS VIANDES

Ris de veau rôti au beurre noisette, mousseline de panais,
salsifis glacés au pralin de cèpe et jus corsé 44€

Filet de boeuf Charolais au jus corsé, purée fine,
poêlée de champignons et sauce au poivre 36€

Tartare de filet de boeuf Charolais au couteau,
pommes rustiques et coeur de sucrine 26€

Suprême de pintade cuit à basse température, purée de haricot blanc
et salade tiède d'haricots acidulée 25€

FROMAGES

Sélection de fromages de nos régions	9€
Crumble de St Marcellin au muesli et miel	9€
Mousse de roquefort, poires confites et pralin de noix	9€

L'ENTRE DEUX

Laissez vous tenter par nos choix divers et variés de trucs
Normands autour de nos sorbets et glaces maison afin
d'accompagner votre digestif.
Voir Ardoise
9€



DESSERTS

Citron en trompe l'oeil vanillé	16€ (sup. +3€)
Café gourmand	16€ (sup. +3€)
Dôme vanillé insert passion et salade de mangue au citron vert	13€
Fondant au marron, crème vanillé, meringue et sorbet mandarine	13€