

A la carte

Entrées

Notre planche de jambon de Bayonne affiné pendant 24 mois, du domaine Abotia	17.50
L'Aranchini à la truffe sur son salmorejo de tomate et son tartare de tomate.	12.00
La tartelette aux maroilles monté figues fraîches et noix nappé de miel.	10.00
Le cabillaud en tartare sur sa purée de mangue au basilic et son gel yuzu.	10.00
Le mystère tomate coeur de boeuf garnit de crème montée à l'aneth déposée sur son crumble de parmesan.	10.00
Le tartare de canard au curry rouge condimenté de pommes granny.	11.50
Suggestion du moment (voir ardoise)	10.00
Les huîtres de l'huître 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 filet de cabillaud sur sa purée de carottes et ses figues fraîches, huile de persil et gel citron.	20.00
Le filet de canette sur sa tombé de champignons à la crème, praliné noisette et jus corsé au café.	21.00
Le travers de cochon rôti au four sa polenta crémeuse grand roux, sauce miel et moutarde.	23.00
Ris de veau, doré au beurre façon blanquette au citron.	26.00
La marmite Normande, notre version Normande de la tartiflette avec du camembert au lait cru, grenailles et une compoté oignons, lardons.	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. (prévoir de l'attente pour la cuisson)	Prix au cours
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€	

Salades

Belle tartine du Pays d'Auge (Salade verte, pommes, oignons rouges, noix, toast Livarot, Pont-L'évêque, Camembert, pain de campagne)	17.00
Salade Thaï, garnit de légumes croquants en soy sauce et son émincé de bœuf au sésame.	19.00

Pasta

Pasta Cece *

(Pates froides en salade accompagné de pois chiche tomates confites fêta et basilic) 14.00

Pasta Pesto by Ioan *

(pates au pesto rosso lié au parmesan, roquette) 14.00

Risotto aux palourdes japonnaises et parmesan, fine roquette 22.00

Linguines à la crème de truffe, parmesan 17.50

Menu du midi

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

Entrée + plat OU Plat + dessert 16.50

Entrée + plat + dessert 19.50

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 25.00

L'Aranchini à la truffe sur son salmorejo de tomate et son tartare de tomate.

La tartelette aux maroilles monté figes fraîches et noix nappé de miel.

Suggestion du moment (*voir ardoise*).

Le filet de cabillaud sur sa purée de carottes et ses figes fraîches,
huile de persil et gel citron.

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 banane, crumble fumé et son crèmeux banane ganache montée chocolat noir et bananes.

Suggestion du moment (*voir ardoise*). *ou*

Assiette de fromages Normands au lait cru.

Menu 30.00

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

Le mystère tomate coeur de boeuf garnit de crème montée à l'aneth déposée
sur son crumble de parmesan

Le filet de canette sur sa tombé de champignons à la crème, praliné noisette

et jus corsé au café

Le travers de cochon rôti au four sa polenta crémeuse grand roux, sauce miel et moutarde
Poisson à la plancha retour de pêche, selon vents et marées. (*supplément possible selon les arrivages, voir ardoise*)

Le dôme mascarpone façon tiramisuet son insert fruits rouges, dacquoise et coulis framboises.

Le ménage à trois, entremet au litchi, insert framboise le tout sur sa dacquoise, coulis de framboise
infusé à la rose et litchi, sorbet framboise
Assiette fromages normands au lait cru.

Pas de possibilité de changement dans les menus

Desserts

Le dôme mascarpone façon tiramisu et son insert fruits rouges, dacquoise et coulis framboise.	10.00
Le ménage à trois, entremet au litchi, insert framboise le tout sur sa dacquoise, coulis de framboise infusé à la rose et litchi, sorbet framboise.	10.00
La mousse au chocolat de Tanzanie et son insert noix de coco, perlée de son huile et pointe de fleur de sel.	10.00
La banane, crumble fumé et son crémeux banane ganache montée chocolat noir bananes.	10.00
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