

ENTRÉES

| | |
|--|-----------------|
| Tartare de dorade et saumon, saveur exotique et citron vert | 13€ |
| 6 huitres gratinées, crème d'Isigny et salicornes | 15€ |
| Foie-gras de canard au pommeau de Normandie, chutney pommes et fruits rouges | 18€ |
| Magret de canard séché maison, carotte et orange | 12€ |
| Caviar (10g) “ de France ”servi avec condiments et petits blinis | 24€ |
| Velouté de petit pois, chips de lard | 9€ |
| Nuage de Camembert, pomme caramélisée au vinaigre de cidre | 9€ |
| Œuf « bio » mollet, crème de petits pois aux asperges et lard | 10€ |
| Huitres d'Asnelles - Christophe Lévêque n°3 | 6 pièces - 14€ |
| | 9 pièces – 20€ |
| | 12 pièces - 27€ |

SALADES

| | |
|--|-----|
| Grand tartare de dorade et saumon, exotique et citron vert | 19€ |
| Saint-Jacques snackées, noix et pommes | 21€ |
| Salade au lard croquant, œuf mollet et petits croûtons | 17€ |

POISSONS & CRUSTACÉS

| | |
|---|-----|
| Dorade snackée, poêlée de légumes, sauce crème | 21€ |
| Saumon poêlé, risotto crémeux aux asperges, sauce vierge | 21€ |
| Saint-Jacques, purée de chou-fleur et émulsion champagne | 26€ |
| Filets de sole dorés au beurre noisette, jardinière de légumes à la crème de morilles | 26€ |
| Cocotte de poisson et Saint-Jacques, risotto aux asperges | 24€ |

VIANDES

| | |
|---|-----|
| Tartare de bœuf français finement haché, frites fraîches et salade verte | 21€ |
| Pièce de bœuf française (200g) fumée au thym, sauce poivre et frites fraîches | 24€ |
| Belle Entrecôte de bœuf française (350g) sauce béarnaise, frites fraîches | 29€ |
| Ballotine de volaille aux champignons, pomme purée, sauce crème | 20€ |
| Ris de veau doré au beurre, poêlée de champignons, sauce morilles et purée truffe | 32€ |
| Grenadin de veau cuit à basse température, poêlée de légumes, purée à la truffe | 29€ |
| Magret de canard, aux saveurs d'orange et sa purée de carotte | 22€ |
| Poulet fermier de Normandie, rôti, jus au thym et pomme purée | 19€ |
| Côtelettes d'agneau au thym, purée de petits pois et asperges, jus de viande | 28€ |

PLAT VEGETARIEN

| | |
|--|-----|
| Risotto aux petits pois et asperges, tuile croustillante | 20€ |
|--|-----|

DESSERTS

| | |
|---|-----|
| Pavlova saveur exotique | 11€ |
| Tarte fine aux pommes et amandes, glace vanille | 11€ |
| Le grand chou tout chocolat | 11€ |
| Baba au rhum saveur d'agrumes, sorbet orange | 11€ |
| Café ou thé Gourmand | 13€ |
| Champagne Gourmand | 16€ |
| Le mille-feuille à la vanille | 11€ |
| Dôme au praliné maison et caramel | 11€ |
| Palette de glace et sorbet “ maison ” | 11€ |
| Trilogie de fromages, salade verte | 11€ |

MENU ENFANT

13€

(Jusqu'à 12 ans).

Pièce de bœuf - frites fraîches
Mousse au chocolat maison

SUGGESTION DU MIDI

15€

Plat du jour
Du lundi au vendredi
Sauf jours fériés

SPÉCIALITÉ DE LA MAISON

19€

Service à la voiture de tranche
Notre poulet fermier de Normandie, rôti, jus de thym et oignons
Servi avec sa pomme purée au beurre
Pour des règles d'hygiène et de sécurité, la voiture ne peut être sortie en extérieur.

MENU LOUIS

32€

Velouté de petit pois, chips de lard
Nuage au camembert, pomme caramélisée au vinaigre de cidre
Tartare de dorade et saumon, saveur exotique et citron vert

-
Ballotine de volaille aux champignons, pommes purée, sauce crème
Saumon poêlé, risotto crémeux aux asperges sauce vierge
Magret de canard, aux saveurs d'orange et sa purée de carotte

-
Le grand chou tout chocolat
Tarte fine aux pommes et amandes, glace vanille
Trilogie de fromages et salade verte

MENU SAINT-SAUVEUR

42€

Foie-gras de canard au pommeau de Normandie, chutney pommes et fruits rouges
Œuf « bio » mollet, crème de petit pois aux asperges et lard
6 huitres gratinées, crème d'Isigny et salicornes

-
Pièce de bœuf (200g) fumée au thym, sauce au poivre, frites fraîches
Filets de sole dorés au beurre noisette, jardinière de légumes à la crème de morilles
Grenadin de veau cuit à basse température, poêlée de légumes, purée à la truffe

-
Dessert au choix
Café ou thé Gourmand (+2€)
Champagne Gourmand (+5€)

MENU DEGUSTATION

55€

Tartare de dorade et saumon, saveur exotique et citron vert

Filet de sole doré au beurre noisette, jardinière de légumes à la crème de morilles

Grenadin de veau cuit à basse température, poêlée de légumes, purée à la truffe

Trilogie de fromages et salade verte

Dessert au choix
Café ou thé Gourmand (+2€)
Champagne Gourmand (+5€)

Restaurant ouvert 7/7 midi et soir

ENGLISH MENU

