

## ENTRÉES

Tartare de Saint-Jacques et saumon, passion et citron vert	14€
6 huitres gratinées, crème d'Isigny et comté	15€
Foie-gras de canard au pommeau de Normandie, chutney pommes et fruits rouges	18€
Velouté de potimarron, pointe de curry	9€
Caviar (10g) " de France " et petits blinis	24€
Émietté de tourteaux à l'avocat aux herbes fraîches et tuile croustillante	14€
Escalopes de foie gras poêlées, pomme fruit et oignon confit aux aïelles	18€
Œuf mollet crème de champignons à la truffe et lardons	11€
Nuage de camembert, pomme caramélisée au cidre	9€
Huitres d'Asnelles - Christophe Lévêque n°3	6 pièces - 14€      9 pièces - 20€      12 pièces - 27€

## SALADES

Grand tartare de Saint-Jacques et saumon, passion et citron vert	20€
Saint-Jacques snackées, noix et pommes	25€
Salade aux lardons, œuf mollet et petits croûtons	17€

## POISSONS & CRUSTACÉS

Merlu au four, légumes d'automne, sauce au citron confit	21€
Lotte rôtie, risotto crémeux, chips de lard et sauce morilles	29€
Saint-Jacques, crème de potimarron, champignons persillés et émulsion crustacé	28€
Filet de bar, linguine fondante et sauce safranée	23€
Cocotte de poisson et Saint-Jacques, risotto crustacé	24€

## VIANDES

Tartare de bœuf finement haché, frites fraîches et salade verte	21€
Pièce de bœuf (200g) fumée au thym, sauce poivre et frites fraîches	24€
Bœuf Rossini, pomme purée truffée, jus au porto	26€
Cocotte de volaille à la crème, pommes grenailles et éclats de foie gras	20€
Ris de veau poêlé au beurre, poêlée de champignons, sauce morilles et petits légumes	32€
Côte de veau cuite à basse température, crème aux morilles, pomme purée	26€
Magret de canard, petits légumes, échalote confite et jus au porto et raisins	23€
Poulet fermier rôti, jus au thym et pomme purée	19€
Pluma de cochon fondant jus au vin, légumes d'automne	21€

## PLAT VEGETARIEN

Linguine aux champignons et sauce morilles	20€
--	-----

## DESSERTS

Ananas et hibiscus à la flamme, sorbet mangue crémeux passion	11€
Panna cotta au miel et figue	11€
Mousse au chocolat et fine nougatine	11€
Le grand chou praliné façon Paris Brest	11€
Tarte chocolat et amandes torrifiées, sorbet chocolat	11€
Café ou thé Gourmand	13€
Champagne Gourmand	16€
Parfait glacé au calvados cœur pomme verte	11€
Vanille et caramel tout en légèreté	11€
Palette de glaces et sorbets " 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

**20€**

Plat du jour 15€

Plat du jour + dessert du jour 20€  
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€**

Œuf mollet crème de champignons à la truffe et lardons

Veloute de potimarron pointe de curry

Nuage au camembert, pomme caramélisée au vinaigre de cidre

-

Cocotte de volaille crémeuse, pommes grenailles et éclats de foie gras

Merlu au four, légumes d'automne, sauce au citron confit

Pluma de cochon fondant jus au vin, légumes d'automne

-

Panna cotta au miel et figues

Mousse au chocolat et fine nougatine

Trilogie de fromages et salade verte

## MENU SAINT-SAUVEUR

**42€**

Foie-gras de canard au pommeau de Normandie, chutney pommes et fruits rouges

Émietté de tourteaux à l'avocat aux herbes fraîches et tuile croustillante

Tartare de Saint-Jacques et saumon, passion et citron vert

-

Pièce de bœuf (200g) fumée au thym, sauce au poivre, frites fraîches

Filet de bar, linguine fondante et sauce safranée

Magret de canard, petits légumes, échalote confite et jus au porto et raisins

-

Dessert au choix

Café ou thé Gourmand (+2€)

Champagne Gourmand (+5€)

ENGLISH MENU



Restaurant ouvert 7/7 midi et soir