

ENTRÉES

Burrata crémeuse, basilic et tomates confites	11€
Gaspacho de tomates, bruschetta et condiments	9€
Foie-gras de canard au pommeau de Normandie, chutney pomme framboise	18€
6 escargots de Normandie Ferme de l'Odon, beurre d'ail	12€
Tartare de saumon, pomme et gingembre	13€
Caviar (20g) " Oscière " et petits blinis	38€
Émietté de tourteaux aux fines herbes, tuile croustillante	14€
Saumon gravlax, aneth et framboises	14€
Assiette de fruits de mer (5 langoustines, 5 huîtres et crevettes roses)	38€
Huîtres d'Asnelles - Christophe Lévêque n°3	6 pièces - 14€
	9 pièces - 20€
	12 pièces - 27€

SALADES

Tomates et burrata crémeuse au basilic	17€
Saumon gravlax aneth et framboises	18€
Grand tartare de saumon, pomme et gingembre	18€
Émincé de poulet aux épices, copeaux de parmesan	17€

POISSONS & CRUSTACÉS

Dorade, légumes du soleil, crème aux épices douces	22€
Saumon rôti sauce vierge, tagliatelles fraîches au pesto	22€
Filet de bar rôti, purée de petit pois, beurre blanc estragon	23€
Lieu jaune au four, légumes du soleil et son coulis de tomates	21€
Langoustines snackées, risotto à la bisque crémeuse	25€
Cocotte de poissons, risotto crustacé	23€
Assiette de fruits de mer (5 langoustines, 5 huîtres et crevettes roses)	38€

VIANDES

Tartare de bœuf finement haché, frites fraîches et salade verte	21€
Pièce de bœuf (200g) fumée au thym, sauce au poivre, frites fraîches	24€
Belle côte de veau cuite basse température, sauce au cidre et pomme purée	24€
Filet de poulet mariné aux épices, légumes du soleil	19€
Belle entrecôte, beurre façon béarnaise, frites fraîches (350g)	32€
Pluma de cochon, chorizo et poivrons fondants, pommes de terre grenailles	20€
Ris de veau poêlé au beurre, purée à la truffe et tuile croquante	33€
Garniture supplémentaire : frites, purée, salade, risotto : 3€	

PLAT VÉGAN

Risotto a la tomate, aubergine confite, éclat de noisettes	19€
--	-----

DESSERTS

Fraicheur citron, sorbet fromage blanc et basilic	11€
Panna cotta à la vanille et fruits rouges	11€
Tiramisu saveur café et cacao	11€
Pavlova tout chocolat	11€
Café ou thé Gourmand	13€
Champagne Gourmand	16€
Parfait glacé à la pistache et framboises	11€
Pomme verte à la vanille en trompe l'œil	12€
Palette de glaces et sorbets " maison "	11€
Trilogie de fromages, salade verte	11€

MENU ENFANTS

13€

(Jusqu'à 12 ans)

Pièce de bœuf - frites fraîches
Mousse au chocolat maison

SUGGESTION DU MIDI

20€

Plat 15€

Plat + dessert 20€

Du lundi au vendredi sauf jours fériés

SPÉCIALITÉ DE LA MAISON

18€

Service à la voiture de tranche

Notre poulet fermier de Normandie, rôti, jus de thym

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€

Gaspacho de tomates, bruschetta et condiments

Tartare de saumon, pomme et gingembre

Nuage au camembert, pomme caramélisée au vinaigre de cidre

-

Pluma de cochon, chorizo et poivron fondant, pommes de terre grenailles

Lieu jaune au four, légumes du soleil et son coulis de tomates

Filet de poulet mariné aux épices, légumes du soleil

-

Panna cotta à la vanille et fruits rouges

Pavlova tout chocolat

Trilogie de fromages et salade verte

MENU SAINT-SAUVEUR

42€

Émietté de tourteau aux fines herbes

Foie-gras de canard au pommeau de Normandie, chutney pomme framboise

Burrata crémeuse, basilic et tomates confites

Gravlax de saumon, aneth et framboises

-

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

Belle côte de veau, cuite basse température, sauce au cidre et pomme purée

Filet de bar rôti, purée de petit pois, beurre blanc estragon

Cocotte de poisson, risotto crustacé

-

Dessert au choix

Café ou thé Gourmand (+2€)

Champagne Gourmand (+5€)

GRAND BUFFET DU DIMANCHE

44€

(Menu enfants jusqu'à 12 ans : 20€)

(De midi à 14h30, réservation recommandée)

Restaurant ouvert 7/7 midi et soir

ENGLISH MENU

