

ENTRÉES

Velouté Dubarry, éclats de foie gras	10€
Foie-gras de canard au pommeau de Normandie	19€
6 escargots de Normandie Ferme de l'Odon beurre d'ail maison	11€
Huîtres d'Asnelles - Christophe Lévêque n°3	
6 pièces - 14€ 9 pièces - 20€ 12 pièces - 27€	
Saumon Gravlax « maison », mariné à la betterave et aneth	15€
Buisson de 8 langoustines mayonnaise	20€
Duo de tartare saumon & saint jacques saveur agrumes	15€
Caviar (50g) « Oscietre » et petits blinis	75€
Caviar (20g) « Oscietre » et petits blinis	38€

SALADES

Saumon Gravlax « maison », mariné à la betterave et aneth	21€
Salade de langoustines et crevettes, saveur agrumes et sésame	20€
Salade de poulet tendre et croquante à la noisette	20€

VIANDES

Magret de canard, pomme de terre Vitelotte, jus aux aïelles	25€
Tartare de bœuf finement haché, frites fraîches et salade verte	20€
Pièce de bœuf (200g) fumée au thym, sauce au poivre, frites fraîches	24€
Belle entrecôte beurre façon béarnaise, frites fraîches (350g)	32€
Ris de veau doré, sauce morilles et purée à la truffe	31€
Pluma de cochon fondante, pommes grenaille, poivron et chorizo et jus de viande	21€

Garniture supplémentaire : Purée, salade, risotto : 3€

PLAT VÉGAN

Risotto aux asperges, légumes croquants et condiments aïelles	20€
---	-----

POISSONS & CRUSTACÉS

Saint jacques Snackée, chou-fleur en deux cuissons émulsion iodée	29€
Lieu jaune rôti, poêlée de légumes de saison, beurre citronné	23€
Filet de bar à la nage de coquillages façon Dieppoise	25€
Dos de cabillaud, risotto aux asperges et son émulsion champignons	24€
Assiette de fruits de mer (5 langoustines, 5 huîtres, crevettes roses)	38€

DESSERTS

Baba au rhum saveur agrumes, sorbet orange	11€
Dôme chocolat & café	11€
Moelleux aux deux chocolats, glace vanille	11€
Ananas rôti sur son sablé breton saveur exotique	11€
Café ou thé Gourmand	13€
Champagne Gourmand	16€
Pomme rôtie au caramel de cidre, nuage Normand	11€
Chou pistache <i>MONSIEUR LOUIS</i>	11€
Palette de glaces et sorbets « maison »	11€
Trilogie de fromages, salade verte	11€

MENU ENFANTS

(jusqu'à 12 ans)

12€

Pièce de boeuf maison - frites fraîches
Mousse chocolat maison

PLAT DU MIDI

(Sauf jours fériés)

15€

Du lundi au vendredi

SPÉCIALITÉ DE LA MAISON

18€

Service à la voiture de tranche

Notre poulet fermier de Normandie, rôti, jus au 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

33€

Velouté Dubarry, éclats de foie gras

Duo de tartare saumon & saint jacques saveur agrumes
6 escargots de Normandie Ferme de l'Odon beurre d'ail maison

-

Pluma de cochon fondante, pommes grenaille, poivron et chorizo et jus de viande

Lieu jaune rôti, poêlée de légumes de saison, beurre citronné
Cocotte de poulet, crème de foie gras et pommes grenaille

-

Moelleux aux deux chocolats, glace vanille

Ananas rôti sur son sablé breton saveur exotique
Pomme rôtie au caramel de cidre, nuage Normand

MENU SAINT-SAUVEUR

44€

Saumon Gravlax « maison », mariné à la betterave et aneth

Foie-gras de canard au pommeau de Normandie

Assiette de fruits de mer (huîtres, crevettes et langoustines)

-

Magret de canard, pomme de terre Vitelotte et jus aux aïelles

Pièce de bœuf fumée au thym, sauce poivre vert, frites fraîches

Filet de bar à la nage de coquillage façon Dieppoise

-

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, sur réservation)



ENGLISH MENU