

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
La liste des produits allergènes présents dans nos plats est disponible sur simple demande.
Prix net service compris, boissons en plus



A la carte le 20 /11/2018

Servi uniquement le soir en semaine, et midi et soir le week-end

*En cas d'allergie ou de régime spécial, merci de nous en informer à la commande.
In case of a food allergy or special diet, please let us know before ordering your meal.*

*Nous vous remercions de choisir votre dessert à la prise de commande.
Please choose your dessert when ordering your meal.*

LES ENTREES (STARTERS)

Œuf parfait, crème de camembert et cristalline de pommes de terre <i>(Creamy egg with a camembert sauce and crispy potato slice)</i>	10€
Mulet sauvage mariné aux agrumes, herbes sauvages, légumes croquants et vinaigrés <i>(Mullet marinated in citrus fruit, crunchy vegetables and pickles)</i>	12€
Cochon du Val de Sée, rouget de la Manche et velouté de topinambour <i>(Pork from Val de Sée, red mullet and Jerusalem artichoke soup)</i>	15€
Raviole de volaille aux champignons, sauce poulette, mimolette d'Isigny <i>(Mushroom and poultry ravioli with a poultry sauce)</i>	17€

LES PLATS (MAIN COURSES)

Cabillaud Breton, jus iodé au cresson, coppa de Parme et jardin de légumes <i>(Cod from brittany, coppa di Parma with seasonal vegetables)</i>	20€
Pintade de Normandie contisée aux anomates, jus lié à la châtaigne <i>(Normandy Guinea-fowl, chestnut juice)</i>	21€
Saint-Jacques de Granville, velours de potimarron relevé au yuzu, Fregola <i>(Scallops from Granville, yuzu-flavoured sauce, Fregola)</i>	26€
Boeuf de Normandie fumé maison, sauce à la mûre, pomme de terre en robe des champs <i>(Sweetbread from Normandy with a potato in its skin)</i>	27€

LES DESSERTS (DESSERTS)

Plateau de fromages de Normandie <i>(Cheeseboard: cheeses from Normandy)</i>	8,50€
La figue et la pistache en dentelle <i>(Fig and pistachio dessert)</i>	11€
Chocolat Arcango noir 85%, ganache à la noisette et crumble de sarrasin <i>(Arcango black chocolate with hazelnut cream and buckwheat crumble)</i>	8,50€
Eclair au citron meringué, chibousté au limoncello maison <i>(Lemon éclair with meringue, limoncello-flavoured chiboust cream)</i>	8€

Menu Plaisir du 20 /11/2018

*En cas d'allergie ou de régime spécial, merci de nous en informer à la commande.
In case of a food allergy or special diet, please let us know before ordering your meal.*

*Nous vous remercions de choisir votre dessert à la prise de commande.
Please choose your dessert when ordering your meal.*

Entrée + plat + fromage ou dessert : 32 €
Starter + main course + cheese or dessert

Entrée + plat + fromage + dessert : 37 €
Starter + main course + cheese + dessert

Entrée + plat : 27 €
Starter + main course

Plat + fromage ou dessert : 27 €
Main course + cheese or dessert

Œuf parfait, crème de camembert servie tiède et cristalline de pommes de terre
(Egg cooked in its shell with a lukewarm camembert sauce and crispy potato slice)
Ou

Mulet sauvage mariné aux agrumes, herbes sauvages, légumes croquants et vinaigrés
(Mullet marinated in citrus fruit, crunchy vegetables and pickles)

Cabillaud Breton, jus iodé au cresson, coppa de parme et jardin de légumes
(Cod from brittany, coppa di Parma with vegetables)
Ou

Pintade de Normandie contisée aux aromates, jus lié à la châtaigne
(Normandy Guinea fowl, chestnut sauce)

Chocolat Arcango noir 85%, ganache à la noisette et crumble de sarrasin
(Arcango black chocolate with hazelnut cream and buckwheat crumble)
Ou

Eclair au citron meringué, chibouste au limoncello maison
(Lemon éclair with meringue, limoncello-flavoured chiboust cream)

Menu Saveurs du 20/11/2018

*En cas d'allergie ou de régime spécial, merci de nous en informer à la commande.
In case of a food allergy or special diet, please let us know before ordering your meal.*

*Nous vous remercions de choisir votre dessert à la prise de commande.
Please choose your dessert when ordering your meal.*

Entrée + plat + fromage ou dessert : 49 €
Starter + main course + cheese or dessert

Entrée + plat + fromage + dessert : 54 €
Starter + main course + cheese + dessert

Raviole de volaille aux champignons, sauce poulette
(Mushroom and poultry ravioli with a poultry sauce)

Ou

Cochon du Val de Sée, rouget barbet de la Manche et velouté de topinambour
(Pork from Val de Sée, red mullet and Jerusalem artichoke soup)

Saint-Jacques de Granville, velours de potimarron relevé au yuzu, Fregola
(Scallops from Granville, yuzu-flavoured sauce, Fregola)

Ou

Boeuf de Normandie fumé maison, sauce à la mûre, pommes de terre en robe des champs
(Sweetbread from Normandy with a potato in its skin)

Chocolat Arcango noir 85%, ganache à la noisette et crumble de sarrasin
(Arcango black chocolate with hazelnut cream and buckwheat crumble)

Ou

Eclair au citron meringué, chibouste au limoncello maison
(Lemon éclair with meringue, limoncello-flavoured chiboust cream)

Ou

La figue et la pistache en dentelle
(Fig and pistachio dessert)

Menu dégustation d'automne - 65 €

En 7 partitions...

**Ce menu est proposé pour l'ensemble de la table.
Ce menu est proposé uniquement le soir jusqu'à 20h.**
*This seven-service menu is served for all the guests.
It is only served in the evening before 8:00 PM.*

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
La liste des produits allergènes présents dans nos plats est disponible sur simple demande.
Prix net service compris, boissons en plus



Menu Express du 20/11/2018

*En cas d'allergie ou de régime alimentaire spécifique, merci de nous en informer à la commande.
In case of a food allergy or special diet, please let us know before ordering your meal.*

Entrée + plat + fromage ou dessert + café :	23 €
<i>Starter + main course + cheese or dessert + coffee</i>	
Entrée + plat + café ou plat+ fromage ou dessert + café :	19 €
<i>Starter + main course + coffee or main course + + cheese or dessert + coffee</i>	

Ce menu est servi uniquement le midi du lundi au vendredi
This menu is only served at lunchtime from Mondays to Fridays

Entrée - Starter

- **Velouté de topinambours**
(Parsnip soup)

Plat - Main course

- **Pintade fermière au cidre et légumes de saison**
(Free-range guinea-fowl with seasonal vegetables)

Desserts

Nous vous remercions de choisir votre dessert à la prise de commande.
Please choose your dessert when ordering your meal.

- **Assiette de fromages de Normandie** *(Plate of cheeses from Normandy)*
- **Fromage blanc** *(White cheese)*
- **Mi-cuit au chocolat** *(Chocolate cake)*

Avec un supplément de 5€ (with a 5€ supplement):

- **Plateau de fromages de Normandie** *(Cheeseboard from Normandy)*
- **Chocolat Michel Cluizel Arcango noir 85%, praliné à la cacahuète**
(Michel Cluizel chocolate with peanuts and praline)
- **Eclair au citron meringué, chibouste au limoncello maison** *(Lemon éclair with meringue, limoncello-flavoured chiboust cream)*
- **La figue et la pistache en dentelle** *(Fig and pistachio dessert)*