



Avertissement

Les menus et la carte présentés ici sont fournis à titre indicatif pour vous permettre de connaître nos tarifs et d'avoir une idée du contenu de notre proposition.

Nos menus variant très régulièrement, il est possible que ce qui est présenté sur Internet diffère de ce qui vous sera présenté le jour de votre passage.

Seule la carte présentée à votre table fait foi.



A la carte

En cas d'allergie ou de régime spécial, merci de nous en informer à la commande.

La carte n'est pas servie le midi en semaine (seules les formules Pause du midi et Signy sont servies)

Promenade au Pavement

Pour accompagner votre apéritif, pour grignoter

Bulots de Granville

8 €

Pâté en croûte fermier maison

9 €

Prélude – Nos entrées

Quasi de veau

16 €

Vitello tonnato, basilic, haricots verts

Tomates anciennes

14 €

Lait de coco, coriandre

Thon mariné

13 €

Haricots cocos, petits pois

Jeux d'eau – Nos poissons

Pêche du moment

23 €

A la grenobloise, chou, quinoa

Lotte

28 €

Façon bouillabaisse, pomme de terre nouvelle, fenouil

Bocage normand – Nos viandes (toutes nos viandes sont d'origine France)

Carré de cochon du sud Manche

23 €

Blé fumé, jus de cochon

Faux-filet de bœuf normand

29 €

Gratin de pommes de terre, jus de bœuf

Sélection de Sandra – Nos fromages

Le chariot de fromages

9 €

Illumination – Nos desserts

Nous vous remercions de choisir votre dessert à la commande.

Azuki

10 €

Pain d'épices, mascarpone

Rhubarbe

11 €

Pomme, cheesecake au fromage blanc

Abricot

11 €

Prune



Menu Signy - 35 €

En cas d'allergie ou de régime spécial, merci de nous en informer à la commande.

Thon mariné – Petits pois, haricots cocos

Pêche du moment – A la grenobloise, chou, quinoa

Ou

Basse-côte de bœuf – Gratin de pommes de terre, bouillon de bœuf

Abricot – Prune

Menu Perré - 59 €

En cas d'allergie ou de régime spécial, merci de nous en informer à la commande.

**Le menu Perré est servi en portions dégustation, pour l'ensemble de la table.
Il n'est pas servi le midi en semaine.**

Quasi de veau – Vitello tonnato, basilic, haricots verts

Merlu de ligne – Verveine, chou, quinoa

Pigeon – Fruits rouges, poivron farci

Rhubarbe – Pomme, cheesecake au fromage blanc