

Le panier de Catherine

(servi du lundi au vendredi sauf jour de fête)

12,50 euros

entrée du jour et plat du jour
ou plat du jour et dessert du jour
ou plat du jour et café gourmand

17,00 euros

entrée du jour et plat du jour
et dessert du jour ou café gourmand

Plaisir de la table

35,00 euros

Marbré de foie gras à la pomme et sa
compote de pomme au coriandre

ou

Escargots de la ferme en profiterolles et
ses champignons des bois

ou

Asperges du moment en salade, pignon de
pin et tuile au parmesan

Carré d'agneau en croute d'herbes, jus
d'agneau et polenta poêlée

ou

Faux filet et sa crème de camembert, ses
pommes de terre au camembert

ou

Poisson du jour (voir ardoise)

Duo de fromages Normands et sa salade

Dessert aux choix à la carte

Menu Terroir

25,00 euros

Camembert pané sur son lit de salade,
julienne d'andouille et pomme fruit

ou

Blinis aux tripes et sa salade
au vinaigre de cidre

ou

Parmentière de " saumon cuit au sel",
émulsion au cognac

ou

Boudin noir poêlé aux pommes fruits,
caramel de cidre

Cotes de porc fermière, légumes confits
et gratin de pomme de terre

ou

Faux filet et sa crème de camembert,
ses pommes de terre au camembert

ou

Dos de cabillaud en marinière,
pâtes fraîches et basilic

Duo de fromages normands en salade

ou

Tarte fine aux pommes
et sa crème épaisse de Normandie

ou

Crème brûlée à l'orange
et sa tuile aux amandes



Nos entrées

- Escargots de la ferme en profiterolles et ses champignons des bois **12.50 €**
- Marbré de foie gras à la pomme, compote de pomme au coriandre **13.50 €**
- Escalope de foie gras chaud, caramel au cidre et chutney de printemps **17.00 €**
- Parmentière de saumon cuit au sel, émulsion au cognac **8.00 €**
- Terrine de campagne maison, confiture à l'oignon **8.00 €**
- Asperges du moment en salade, pignon de pin et tuile au parmesan **10.00 €**
- Boudin noir poêlé à la pomme fruit, caramel de cidre **8.00 €**

Nos poissons

- Dos de cabillaud en marinère, pâtes fraîches et basilic **12.50 €**
- Pavé de saumon biologique d'Irlande, cuit à la plancha, huile d'olive aux herbes, riz blanc et riz sauvage **13.50 €**
- Filet de colin roti, beurre blanc à la cardamome et petits légumes croquants **12.00 €**
- Cassolette de maquereaux de nos cotes, moutarde et légumes en ratatouille **8.00 €**

Nos viandes

- Faux filet et sa crème de camembert, ses pommes de terre au camembert **17.00 €**
- Tartare de Boeuf coupé au couteau et ses frites maison **18.00 €**
- Cotes de boeuf au gros sel et ses frites maison (2 pers) **32.00 € / pers**
- Cotes de porc fermière roti et gratin de pomme de terre **10.00 €**
- Carré d'agneau en croute d'herbes, jus d'agneau et polenta poêlée **14.50 €**
- Magret de canard pané au pain d'épice, sauce aigre douce tartelette de légumes confits **14.00 €**
- L'andouillette 5 A, sauce à la moutarde et ses frites maison **13.00 €**

Nos desserts

Tous nos desserts sont fabriqués sur place

- Pain perdu aux épices et aux pommes, caramel à la crème **6.00 €**
- Sablé aux fraises, glace à la vanille et jus à la lavande **6.00 €**
- Fondant chaud au chocolat, crème anglaise **5.00 €**
- Paris Brest **7.50 €**
- Millefeuille **7.50 €**
- Tarte fine à la pomme et sa crème épaisse de Normandie **6.00 €**
- Souflé chaud au Grand Marnier **7.00 €**
- L'assiette de fromages Normands et sa salade **6.00 €**

Possibilité de banquet jusqu'à 180 personnes
Traiteur à domicile ou dans l'endroit de votre choix
Sur commande, plats à emporter



Menu enfant

8 euros (-12 ans)

Crudités
ou Terrine maison
ou Oeuf mayonnaise

Hamburger et ses frites
ou Jambon blanc frites
ou Dos de cabillaud et ses patés

Glace ou tarte aux pommes